



Naam van de wijn: La Croix de la Résidence Viognier

Producent: La Croix de la Résidence, négociant-éleveur Badet Clément & Cie

Herkomstbenaming: Vin de France

Druivenras(sen): viognier 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de familie Delaunay is al meer dan honderd jaar een begrip in Bourgogne, als producenten en 'négociant-éleveurs' (lett.: handelaars die de wijnen zelf opvoeden). Catherine en Laurent Delaunay vertegenwoordigen de 4e generatie van deze familie. Als afgestudeerde oenoloog richtten ze in 1995 met de steun van hun familie een eigen handelsbedrijf, Badet Clément & Cie (naar de naam van een door hun grootvader in 1932 overgenomen klein wijnhuis). Hun oorspronkelijke doel was het overbrengen van hun kennis in de Zuid-Franse regio Languedoc en daar de familietraditie voort te zetten van het uitzoeken en opvoeden van speciale cuvées met een duidelijk streekgebonden karakter. Bijna 15 jaar later is het 'bedrijfje' flink uit haar jasje gegroeid, en de doelstelling is met de tijd meegegaan. Badet Clément & Cie zijn nu 'créateurs de vins de marque' (merkwijn ontwerpers), gespecialiseerd in het creëren van Franse, kwalitatief hoogwaardige merkwijnen voor de internationale markten.

Vinificatie (wijnbereiding): voor het behoud van de frisse kenmerken van de wijn worden de druiven vroeg in de ochtend geoogst en snel naar de kelders vervoerd. De gisting vindt plaats in roestvrij stalen tanks en contact met zuurstof wordt maximaal vermeden om de wijn fris en fruitig te houden.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de wijn heeft een prachtige, goudgele kleur en geeft geuren af van exotisch fruit en florale tonen (lavendel, acacia). De smaak is krachtig, rijk en evenwichtig. De wijn heeft een vettige structuur, maar is fris van smaak en heeft een mooie finale met een hint van honing. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 1-2 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: uitstekende wijn voor het aperitief. Aan tafel combineert het goed met salades, witvlees, gegrilde vis en rijpe, romige kazen.

Smaaktype: fris, mediumvol, elegant en zwoel aromatisch.