

**Château Jouclary – Viognier | IGP
Pays d'Oc
France (LANGUEDOC) – 2024**

Domaine

Ch. Jouclary

Les vignes sont situées sur le promontoire de la Montagne Noire, surplombant la cité historique de Carcassonne. Le domaine familial comprend 60 hectares de vignes dont la moitié en AOP Cabardès, avec un sol argilo-calcaire riche en cailloux, qui donne des vins concentrés. L'autre moitié appartient à l'appellation IGP Oc et produit des vins frais. Ils disposent principalement de cuves en ciment pour la fermentation du jus de raisin. Cet espace est situé à moitié souterrain et est annuellement adapté à des techniques plus modernes.

Vinification

Récolte mécanique très tôt le matin afin de profiter de la fraîcheur matinale et de conserver autant d'arômes que possible. Macération à froid pendant 24 heures sous gaz inerte. Pressurage à basse pression, puis décantation des particules solides à température fraîche. Fermentation du vin sous contrôle de la température. Ensuite un élevage sur lies fines en cuves.

Dégustation

Des arômes d'abricot et de fleurs d'agrumes se révèlent au nez, accompagnés de notes de pomme, d'une légère touche épicee et de nuances minérales. Une légère amertume de brioche, due à l'élevage sur lies, ajoute à la complexité. En bouche, le vin est ample, avec une belle vivacité, une intensité fruitée marquée et une finale harmonieuse.

Mets adaptées

Poisson - plat léger | Vitello Tonnato | Poisson - grillé | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Viognier

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Rond et souple

