



Wijnfiche

# 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

Mechanische oogst heel vroeg in de ochtend om te profiteren van de ochtendfrisheid om zoveel mogelijk aroma te behouden. Koude schilmaceratie gedurende 24 uur onder inert gas. Men perst aan een lage druk, en laat de vaste deeltjes bezinken onder koele temperatuur. De wijn gist ook onder temperatuurregeling. Hierna volgt een rijping op zijn fijne droesem en een opslag in cuves.

## Dégustation

Geuren van abrikoos en citrusbloemen ontvouwen zich in de neus, samen met aroma's van appel, een lichte kruiding en minerale toetsen. Een licht bittere brioche smaak door rijping sur lies draagt bij aan de complexiteit. In de mond is de wijn vol, met een mooie levendigheid, een intens fruitige smaak en een harmonieuze afdronk.

## 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

