



Wijnfiche

Château Jouclary – Viognier | IGP Pays d'Oc France (LANGUEDOC) – 2025

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

La vendange mécanique est réalisée très tôt le matin afin de profiter de la fraîcheur matinale et de préserver un maximum d'arômes. Une macération pelliculaire à froid est effectuée pendant 24 heures sous gaz inerte. Le pressurage est doux et réalisé à basse pression, puis les matières solides sont laissées à décanter à basse température. La fermentation se déroule également sous contrôle de température. S'ensuivent un élevage sur lies fines et un stockage en cuves.

Dégustation

Le climat frais aux étés longs permet au Viognier de déployer toute son élégance. Le nez s'ouvre sur des arômes d'abricot et de fleurs d'agrumes, accompagnés de notes de pomme, d'une légère touche épicée et de nuances minérales. En bouche, le vin est ample, doté d'une belle vivacité, d'une intensité fruitée marquée et d'une finale harmonieuse.

Mets adaptées

Poisson - plat léger | Poisson - grillé | Crustacés | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Viognier (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 6-8 °C

Profil de goût: Rond et souple

