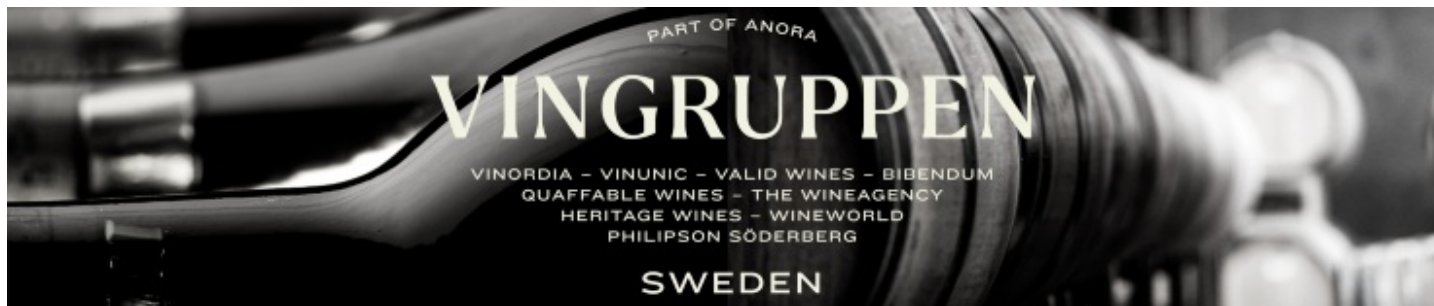




VILLA DES CROIX VIOGNIER 2021

Art. nr 1028044

Pris 99,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent SO Vignerons

Ursprung IGP Pays d'Oc, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Viognier

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Restaurang

Certifiering Vegan

Karaktär Villa des Croix Viognier har en trevlig doft med inslag av solmogen persika, viol, citruszest, blommor samt en stråk av honung. Smaken är torr, medelfyllig och fruktig med toner av persika, gula plommon och citruszest.

Tillverkning Druvorna skördas på natten och skalen får urlaka i musten 5-6 timmar vid 10 grader. Efter jäsningen lagras vinet i tankarna mer jästfällningen 6-8 månader.

Lagring Vinet är mycket behagligt att dricka nu. Vinner inte nämnbart på lagring, men kan utan problem sparas något år.

Passar till Är mycket gott vin att avnjuta som det är, men är även en mycket uppskattad partner till olika fisk och skaldjursrättningar. Men vinet har även kraft och karaktär att möta rätter på ljust kött och fågel.

Information IGP Pays d'Oc (Indication Géographique Protégée) omfattar 4 departement i Languedoc-Roussillon och är den viktigaste av de 75 IGP områdena som finns i Frankrike. Hela 65% av Frankrikes IGP produktion kommer från Pays d'Oc och 90% av druvsortsbetecknade IGP viner har detta ursprung. Vad gäller IGP Pays d'Oc står de vita vinerna för 22% av produktionen och de största gröna druvsorterna är Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Grenache Blanc och Muscat petits grains. Viognier är en druva som förr hade en borttynande tillvaro i den norra delen av Rhône-dalen, men har nu blivit trendig och finns över hela världen. SO Vignerons är ett ganska litet men mycket ambitiöst vinföretag som gör vin från utvalda vingårdar i främst Languedoc men även från andra delar av södra Frankrike. Vinerna görs av Claude Serra som också är professor i Oenologi på universitet i Montpellier.

