Mourgues du Grès Coteaux du Pont du Gard
Sélection Parcellaire Viognier
Rhône - Frankrijk

De Sélection Parcellaire Viognier van François Collard is een uitdager van luxe Noord-Rhônes als de beroemde Condrieu. François oogst de druiven met de hand in zijn eigen wijngaarden in Costières de Nîmes. In de kelder volgt een chique behandeling. Na de koele vergisting in roestvrijstalen tanks (voor optimaal behoud van de fruitige aroma's) volgt nog een malolactische vergisting, die de wijn een heerlijk romige smaak geeft. Daarna rijpt François 80% van de Viognier voor zes maanden in eikenhouten foeders. Tijdens de rijping roert hij met enige regelmaat de gisten om, voor een intensere, complexere smaak. Het resultaat is een volle, weelderige en crèmige Viognier: een echte mini-Condrieu! Geniet van deze weelde op zichzelf, of in combinatie met verfijnde gerechten.



Proefnotitie

Citroengele wijn met een verfijnde geur van gele bloemen, perzik, abrikoos en gember. De smaak is vol, zacht en rijpfruitig met een zalvende textuur en milde zuren. Elegante finale met tonen van toast en amandel.

Drinken bij

Intens sappige, droge witte wijn om te matchen met smaakvolle gerechten, zoals salade met mango en walnoten, gebakken tong met rozijnen-linzesalsa, risotto met rivierkreeftjes of rijpe, harde kazen.

Houdbaarheid

Nu prachtig: houdbaar tot 3 à 4 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Viognier

Onderscheidingen

2023	De Grote Hamersma - december 2024: 9- | Eleganter, beschaafder, frivoler
2023	Perswijn - november 2024: Top 101 beste van 2024 - Eervolle vermelding | Rond, romig

Persoonlijke proefnotitie

demeter

BIO

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl