



Premier Rendez-Vous Marsanne-Viognier

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een subtropisch klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De wijngaarden liggen tegen de (koelere) heuvels.

VINIFICATIE: Na een zachte persing en koude vergisting die bijna drie weken in beslag neemt, vindt er enkele maanden rijping op RVS cuves plaats, waarna de wijn gebotteld kan worden.

DRUIVEN: marsanne (70%), viognier (30%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Deze blend zorgt voor stuivende fruitaroma's van tropische vruchten en indrukken van abrikoos, met een spannende mondvullende frisheid.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief of bij gegrilde vis, schaal- en schelpdieren.



Premier Rendez-Vous



De Languedoc is in trek bij zowel wijndrinkers als wijnmakers. De mogelijkheden zijn er legio, met als gevolg dat het gebied voor ieder wat wils kan bieden in de vorm van karaktervolle wijnen tegen een concurrerende prijs. Het gebied heeft de afgelopen decennia een spectaculaire gedaanteverwisseling ondergaan. Ook hebben de wijnmakers in de Languedoc het concept om de naam van de gebruikte druif/druiven als belangrijkste informatie op het etiket overgenomen uit de zogenoemde Nieuwe Wereld. Het grote voordeel daarvan is dat de consument een herkenningspunt heeft en een bepaald smaakpatroon kan verwachten. De druiven voor Premier Rendez-Vous groeien in de omgeving van Argeliers iets ten noorden van Narbonne.