

Clément Daniel Condrieu

Proefnotitie: Een strogele kleur. In de neus tonen van wijngaardperzik, sappige peer en mirabelle pruim, aangevuld met subtiele aroma's van amandel, citrus, witte bloemen en een hint van honing. In de mond rijk en fris, met een smaakprofiel dat het geurpalet trouw weerspiegelt.

Specificaties

Producent: Clément Daniel
Druivenrassen: 100% Viognier
Land van herkomst: Frankrijk
Streek / Gebied: Condrieu, Noordelijke Rhône
Sluiting: Kurk
Categorie: Wit
Alcoholpercentage: 13,5%



Smaakprofiel: Rijk, fris, steenfruit en florale tonen

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en in hun geheel geperst. Na een koude bezinking van 48 uur vindt de fermentatie plaats op houten vaten met inheemse gisten gedurende circa vier maanden. De rijping volgt 9 maanden op de lies in Franse eikenhouten vaten en foudres (grote houten vaten van 1000 tot en met 5000 liter).

Wijn & spijs: Uitstekend bij coquilles of een romige risotto met asperges.

Achtergrondinformatie: Deze Viognier komt van steile, graniet- en kleirijke hellingen in het hart van de noordelijke Rhônevallei. Dankzij de ligging en bodemstructuur ontstaat er een wijn van expressie en verfijning

Clément Daniel, afkomstig van een traditionele familie uit de Rhônevallei, heeft ervoor gekozen om een eigen signatuur te creëren en de passie voor wijnen uit de Rhônevallei te delen. Karakteristiek, authentiek en prestigieus in de stijl. In de voetsporen van het terroir waar de wijnen vandaan komen. De wijngaarden zijn bekend met de zogenaamde keien om de warmte te behouden. De wijngaard heeft 15 hectare Châteauneuf du-Pape en gemiddeld zijn de wijnstokken zo'n 40 jaar. Samen met betrouwbare wijnbouwers, waar de familie al jaren mee werken. Alleen de beste druiven worden geselecteerd.

Een vrouwelijke wijnmaakster, Noémie Delavigne maakt al jaar op jaar deze prachtige wijnen. Haar werkervaringen vanuit de befaamde regio's Bordeaux, Champagne, Languedoc en Provence brengt ze samen in de Rhônevallei.