

Esprit de Crès Ricards viognier

IGP Pays d'Oc



Land	Frankrijk
Ligging	De wijngaarden zijn gelegen in Ceyras, nabij Montpellier, aan de voet van de Mont Baudile, in het Zuidelijk massief van de Cevennes
Eigenaar	Jean Claude Mas sinds 2010
Oppervlakte	
Bodem	Klei-kalk.
Gemiddeld rendement	52 hl/ha
Druivensoorten	100% viognier
Leeftijd van de wijngaard	gemiddeld 23 jaar
Bewaarpotentieel	4 à 6 jaar
Cultuur	Het grootste gedeelte van de druiven wordt manueel geoogst.
Vinificatie	Afristing van de druiven, pneumatische persing. Débourage op lage temperatuur. De wijn rijpt een maand lang op eiken vaten op 18-20°C. 30% van de wijn ondergaat een malolactische gisting. Vervolgens rijpt de wijn op zijn droesem gedurende 3 maanden, met regelmatige bâtonnages. Daarna wordt hij overgegoten in roestvrijstalen kuipen, waar hij nog een maand rijpt alvorens hij wordt gebotteld.
Beschrijving	Kleur: briljantgeel. Neus: zeer elegant met een hint van gedroogde vruchten, perzik, vanille en bloemen. Mond: rijk, fris, vol en zacht, met een lange afdrank en noten van abrikoos en broodkruim.
Nota	
Gastronomie	Schenken op 10-12°C, bij voorkeur bij schaal- en schelpdieren en vis, wit vlees, blauwe kaas, taarten of fruitdesserts. Deze wijn past bijzonder goed bij matig gekruide gerechten, maar kan ook alleen worden gedegusteerd.