



Domaine Chirat Condrieu Clos Poncins

Algemene informatie

Druivenrassen/vinificatie De cuvée Clos Poncins is een wijn die afkomstig is van een zeer bijzonder terroir in de stad St Michel sur Rhône. De wijngaard is gelegen op de eerste hellingen van de Poncins heuvelrug en wordt beschermd tegen de wind in de ochtend en de hitte in de middag. Dit maakt het een uitzonderlijke plek om wijn te verbouwen. De oorsprong van de naam Poncins is volgens de legende terug te leiden naar PONTIUS PILATUS, de prefect van Judea die stierf in de regio van Vienne. Restanten van een Romeinse villa zijn nog steeds zichtbaar aan de voet van de heuvel, waardoor het verhaal van deze oude Romeinse omheining nog levendiger wordt. De druiven die gebruikt worden voor de cuvée Clos Poncins zijn 100% Viognier, een druivenras dat bekend staat om zijn aromatische en fruitige eigenschappen. De bodem van de wijngaard bestaat uit graniet met biotiet, wat hetzelfde "terroir" is als dat van Château Grillet, dat zich op slechts 100 meter afstand bevindt. De druiven worden handmatig geoogst en de vinificatie omvat gedeeltelijke malolactische fermentatie. Na de vinificatie wordt de wijn gerijpt gedurende 12 maanden in 228 liter vaten, waarvan 1/3 nieuw eikenhout, en nog eens 6 maanden in een inox tank, net als bij Château

Grillet. Deze bijzondere cuvée is een eerbetoon aan het verleden van deze regio en de unieke omstandigheden waaronder de druiven worden verbouwd. De wijn is verfijnd en elegant met een goede structuur en een intense fruitigheid, die wordt versterkt door de unieke eigenschappen van het terroir waar de druiven groeien.

Proefnotitie

Proefnotitie Deze Viognier heeft een heldere gouden kleur en een complexe neus van witte bloemen, exotisch fruit en subtiele mineralen. In de mond is de wijn vol, fris en sappig met hints van perzik, abrikoos en mandarijn. De granieten bodem geeft deze wijn een uitgesproken mineraliteit en een lange afdrank.

Wijn / spijs

Wijn/spijs Deze Viognier past uitstekend bij gerechten met een lichte, frisse en exotische smaak. Probeer het eens met een gerecht van gegrilde kip met een mango-salsa, of een salade van gerookte zalm en avocado. Ook een risotto met groene asperges en parmezaanse kaas zou goed samengaan met deze wijn. De uitgesproken mineraliteit van de wijn zou ook goed combineren met een gerecht van schaal- en schelpdieren, zoals mosselen of garnalen.

Producent

Vignoble Chirat

Dit mooie familiebedrijf wordt gerund door vader en zoon Chirat. Met de ervaring en expertise van Gilbert en de kennis van Aurélien zijn ze erin geslaagd een prachtig wijnhuis neer te zetten.

Product details

Productnummer	1019/20	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Côtes du Rhône	Sulfiet allergenen	Nee
Subgebied	Condrieu	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	14.9	Vegan Friendly	Nee
Restsuiker	0	Type sluiting	Kurk

Zuurgraad	0
Inhoud	0.75
Offline product in Gedistilleerd	Nee

Aantal per verpakking	6
GTIN product	-
GTIN verpakking	3379815110714