

COTES DU RHONE LePlan-Vermeersch GT-Viognier

Deze GT-V is gemaakt van Viognier en Clairette, en heeft veel rondheid en een wat zwoel, exotisch tintje. Alles gebeurt hier biologisch en de druiven worden volledig met de hand geplukt. De wijn wordt niet gefilterd om zo veel mogelijk materie te behouden. Het is een witte wijn met heel wat frisheid en elegantie. Schenk hem op 9 à 10 graden tussen zijn eerste en derde of vierde levensjaar en dit bij allerlei visgerechten of schaaldieren.

Artikelnummer:	632H
Land:	Frankrijk
Regio:	Côtes-du-Rhône
Appelatie:	AC Côtes-du-Rhône Villages
Druivensoort:	Viognier Clairette
Alcohol:	15%
Rijping op vaten:	Vatrijping

GT-V (Viognier) Domaine LePlan-Vermeersch

Ce Blanc GT-V est élaboré principalement à partir des cépages viognier et clairette. C'est un vin avec beaucoup de rondeur et aussi une touche sensuelle et exotique. Le domaine pratique la culture biologique, les vendanges sont entièrement manuelles. Les vins ne sont pas filtrés pour conserver au maximum la matière. Ce blanc, qui se distingue par sa fraîcheur et son élégance, est à servir entre sa première et sa troisième année à 9-10 degrés en accompagnement de tous les plats de poisson ou de crustacés. **TROETEL FLES Commentaire paru dans 'De 300 beste wijnen onder de 10 euro' Wijnkoopgids 2020 (COUP DE COEUR / OSCAR !):** *"Tout le monde ne commence pas comme chauffeur de taxi pour finir quelques décennies plus tard, après de nombreuses reconversions professionnelles, comme vigneron dans le Midi de la France. C'est pourtant le parcours suivi par le Belge Dirk Vermeersch dont le domaine familial LePlan-Vermeersch est célébré par la presse internationale spécialisée. Avec ce blanc, la famille a de nouveau élaboré un condrieu miniature issu de ceps plantés en 1975 et aujourd'hui travaillés de manière biologique. Même s'il ne coûte qu'une fraction de son grand frère Condrieu, ce vin n'a rien de modeste. Robe jaune citron intense aux larmes lentes. Au nez, abricots (frais et confits), nougat, fleur d'oranger, poire confiture et melon miellat dominant la palette aromatique. Bouche sapide et vivace, mais aussi suave aux impressions de confiture d'abricot, d'orange sanguine, de citron confit, de gingembre, de pêche blanche, de caramel, se terminant sur une note légèrement toastée. Applaudissons aussi le fait que le clan Vermeersch n'a pas peur d'utiliser le bouchon à vis pour ses cuvées 'plus chères'."*

N°:	632H
Pays:	France
Région:	Côtes-du-Rhône
Appellation:	AC Côtes-du-Rhône Villages
Cépage:	Viognier Clairette
Alcohol:	15%
Viellissement en fûts:	Vatrijping