

PAYS D'OC Viognier 'Les Barriques' Reserve Luc Pirlet

De reeks 'Réserve' bestaat al langer en ligt kwalitatief hoger dan de 'Classique'. De druivenselectie is strenger en de rendementen per hectare liggen lager, meer structuur en concentratie dus. Voor sommige druivensoorten verblijft de wijn een tijd op eiken vaten maar dat is voor deze 'Viognier' niet van toepassing. Hier wil Luc vooral het natuurlijke fruit en de geparfumeerde, weelderige stijl van de Viognier tot zijn recht laten komen. De meest bekende pure Viognier is uiteraard de 'Condrieu' in de Rhône streek. De Viognier Réserve 2016 van Luc Pirlet is een prachtwijn: helder goudgeel van kleur, fruitig en floraal in de neus met aroma's van peren, abrikozen en perziken. De smaak is bijzonder vol, mooi in evenwicht, lekker fris, wat exotisch maar zeker niet zwaar. De mooie afdronk blijft lang hangen, knap! Dit gaat bijzonder smaken bij een frisse voorjaarssalade met kwartel, truffel en asperges. Uiteraard ook mooi bij kreeft, langoestines of cocktails van krab, garnalen of rivierkreeftstaartjes. Schenk deze beauty tussen zijn eerste en derde jaar op zo'n 10 graden en geniet van zijn klasse.

Artikelnummer:	273I
Land:	Frankrijk
Regio:	Pays d'Oc
Appelatie:	AC Coteaux du Languedoc
Druivensoort:	Viognier
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	6 - 12 maand

PAYS D'OC Viognier 'Réserve' Luc Pirlet

Les cuvées 'Réserve' existent depuis plus longtemps et se situent, question qualité, un cran au-dessus de la gamme 'Traditions'. La sélection des raisins est plus sévère, les rendements à l'hectare plus faibles, ce qui confère une structure et une concentration plus grandes au vin. Pour certains cépages, le vin est élevé une courte période en fûts de chêne, mais cela n'a pas été le cas de ce viognier. Pour ce vin, Luc veut exprimer le fruit naturel et le caractère opulent et parfumé du viognier. Les vins les plus connus issus du seul viognier sont bien entendu ceux de Condrieu, appellation située dans le Rhône septentrional. Le Viognier Réserve 2015 de Luc Pirlet est un vin magnifique : robe jaune or, nez fruité et floral aux impressions de poire, d'abricot et de pêche. En bouche, le vin se distingue par son ampleur, sa fraîcheur et son caractère exotique, sans la moindre lourdeur, et une finale persistante. Ce viognier fera merveille sur la caille, la truffe et les asperges, mais aussi sur le homard, les langoustines et les cocktails de crabe, de crevettes et les tartes d'écrevisses. Servez ce beau vin entre sa première et sa troisième année à 10 degrés. Vous m'en direz des nouvelles .

N°:	273I
Pays:	France
Région:	Pays d'Oc
Appellation:	AC Coteaux du Languedoc
Cépage:	Viognier
Alcohol:	13%
Vieillessement en fûts:	de 6 à 12 mois