

USA, CALIFORNIA, Mc Manis, Viognier

Ron en Jamie Mc Manis leiden hun wijnbedrijf sinds 1990. Deze familie van wijn- en landbouwers is reeds vijf generaties bezig met het verbouwen van druiven. Hun missie is gekenmerkt door een zorgvuldige bewerking en rijping van de geselecteerde druivenstokken, waarbij de focus meer en meer zijn gaan liggen op kleinere opbrengsten en ecologische accenten! Het zijn moedige wijnbouwers die met deze lastige klant in zee willen gaan! Deze beruchte druivensoort met zijn lage opbrengst en bevattelijkheid voor ziektes, vormt steeds een ware uitdaging, maar het resultaat mag er zijn! Intens strogeel herkennen we meteen de typische fruittonen: limoen, perzik, abrikoos en mango. Het rijke boeket komt terug bij een volle aanzet en verwent ons palet verder tot we in een gevulde afdronk nog een mineraal toetsje als toetje krijgen. Fijn, zoals een viognier hoort te zijn, smaakt hij uitstekend bij aromatische vis- of kipgerechten. Die kunnen net zo goed uit Viëtnam, Marokko of Thailand komen. Best jong te drinken, tussen zijn eerste en vierde jaar, eerder koel schenken op 10 graden en laat het smaken!

Artikelnummer:	538I
Land:	Verenigde Staten
Regio:	California
Alcohol:	14%

USA, CALIFORNIA, Mc Manis, Viognier

Ron et Jamie McManis sont à la tête de leur entreprise viticole depuis 1990. Cette famille d'agriculteurs et de viticulteurs cultive le raisin depuis cinq générations. Elle s'est fixée pour mission de traiter les vignes sélectionnées avec le plus grand soin. Au fil des ans, le focus s'est déplacé vers la limitation des rendements et la viticulture écologique. Il faut être courageux pour cultiver ce cépage délicat et difficile qui lance chaque année un défi de taille au vigneron en raison de son rendement limité et de sa vulnérabilité aux maladies. Pari réussi pour ce blanc à la robe jaune paille et ses notes de fruits typiques, citron vert, pêche, abricot et mangue. On retrouve la richesse du nez en bouche avec une attaque ample et pleine, une palette de fruits savoureux et une finale délicieuse et légèrement minérale. Raffiné comme il faut, ce viognier s'alliera à merveille avec des mets de poisson et de poulet aux aromates, qu'ils viennent du Vietnam, du Maroc ou de Thaïlande. A boire jeune, entre sa première et sa quatrième année, de préférence à une température de 10 degrés. A votre santé !

N°:	538I
Pays:	les États-Unis
Région:	California
Alcohol:	14%