Délice de Viognier

www.julien-de-lembisque.fr

Julien de l'Embisque

Das Weingut St Julien de l'Embisque erstreckt sich über mit über 45 ha (90 acres) bei Bollène des Départements Vaucluse, im sonnigen Süden Frankreichs.
Der Boden setzt sich aus einer Vielfalt von sandigen, tonreichen, kalksteinigen und kieselsteinhaltigen Böden zusammen.
Bereits um das Jahr 1830 entdeckte die Familie Gaide die Leidenschaft für den Weinanbau, welche sich bis in die heutige Generation ohne Unterbrechung fortsetzt.

Viognier (trockener Weißwein)

- Kräftiger goldgelber Weinkörper
- Dieser aromatische ausdrucksstarke Wein überrascht mit einer pfirsich- und birnenartigen Note
- Vollmundige Struktur mit einem vollen ausgewogenen aromatischen Geschmack.

Wein Paarungen

6-8°C
36-38 °F

- Aperitif
- Gänseleberpastete
- Geflügel
- Jakobsmuscheln
- Mediterrane Gerichte
- Vanille- oder Aprikosen Desserts

Yield controlled with only 25-30hL/ha (1.7ton/acre)
We wait for a slightly overripe grape before harvesting.
Grape juice extracted by a gently pneumatic pressing.
Fermentation maintained at a low temperature for about 3 weeks.

FRUCHTIG — KRÄFTIG

Délice de Muscat	Délice de Viognier	Rosée Estivale	Cuvée Plaisir	Suze-la-Rousse	Cuvée Elégance

Um den einzigartigen Geschmack unseres Weines zu erhalten, verwenden wir spezielle Korken, die keinen „Korkgeschmack" hinterlassen.

Domaine Julien de l'Embisque - 1791 route de l'Embisque - 84500 BOLLENE - FRANCE
Tél / fax : 0033 (0)4 90 30 56 34 e-mail : julien.lembisque@orange.fr

Sachez consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.