# Délice de Viognier

Julien de l'Embisque

www.julien-de-lembisque.fr



Le DOMAINE « JULIEN DE L'EMBISQUE » est situé à BOLLENE, dans le Vaucluse. Tout le vignoble est exposé plein sud, au soleil et au mistral du midi. Il s'étend sur un terroir varié de 45 ha composé de sols argilo-calcaires, sableux et gravelo-argileux. Depuis les années 1830, notre famille perpétue cette passion du métier de vigneron au fil des générations.

### Ce nectar de Viognier est un prélude des plus fruités à une dégustation plaisir



## Viognier (blanc de blanc sec)



Robe pâle, jaune paille.



Nez exhubérant à dominance poire, pêche, fruits de la passion et une note de fruits-secs.



L'attaque est envoutante. Son gras et sa richesse arômatique lui confèrent une finale d'une infinie persistance.



#### Accords mets et vins







Seul, en apéritif



Coquilles Saint-Jacques



Foie gras mi-cuit



Plats Méditerranéens



Viandes blanches



Dessert à la vanille

Nous limitons le rendement à 25-30hL/ha et attendons une légère surmaturité avant de vendanger.

Le jus est ensuite délicatement extrait par un pressurage pneumatique. La fermentation qui s'en suit est maintenue à basse température durant environ 3 semaines.







#### FRUITÉ DOUX CHARPENTÉ FRUITÉ SEC

Délice de Muscat



Rosée Estivale



Cuvée Plaisir



Suze-la-Rousse



Cuvée Elégance



Pour une dégustation et un consommation sans aléas, nos bouteilles sont bouchées en liège, garanties sans "goût de bouchon".



