

Fiche Technique



DOMAINE
LA COMBE SAINT-PAUL

Wijn	Viognier IGP Pays d'Oc Blanc 2018
Producent	Domaine La Combe Saint-Paul
Website	http://www.lacombesaintpaul.com/
Herkomst	Languedoc, Frankrijk
Classificatie	IGP
Bodem	Klei en kalksteen
Druivenras	100% Viognier
Vinificatie	De druiven worden geoogst en gesorteerd. De druiven worden daarna direct geperst onder een lage druk en lage temperatuur. Vinificatie vindt plaats in rvs vaten onder een gecontroleerde temperatuur
Serveertemperatuur	10°C
Smaakomschrijving	In de neus een exotische geur van citrus, witte perzik, abrikoos en mango. In de mond een perfect balans tussen levendig fris zuur en sappig fruit. Een lange afdronk.
Kenmerken	Zacht en aromatisch met een lichte mineraliteit.
Wijn-spijssuggestie	De wijn gaat goed samen met kruidig eten, maar ook met bijvoorbeeld sushi

Informatie producent



Doorgegeven van vader op zoon op kleinzoon wordt het 25 hectare groot Domaine La Combe Saint-Paul in de Languedoc gerund door huidige generatie en wijnmaker Paul Maury samen met zijn vrouw Line. Het domaine bevindt zich op twee uitzonderlijke terroirs in het hart van geclassificeerde gebieden. Het eerste is gelegen in de uitlopers van het Massif de la Clape, omringd door eiken en pijnbomen, in de buurt van de Middellandse Zee. Het tweede, op een paar kilometer afstand van het Oppidum d'Enserune, een archeologische plaats van één van de grootste Gallische dorpen in het zuiden van Frankrijk en dat zich uitstrekt rond een Romeinse villa op klei-kalksteen hellingen. Paul Maury besteedt veel tijd in en hecht veel waarde aan zijn wijngaarden en realiseert zich als geen ander, dat mooie en kwalitatieve wijnen gemaakt worden in de wijngaard. Samen met zijn vrouw Line zorgen ze voor de vinificatie van de wijnen waar ze trost op zijn.

