



Julien de l'Embisque

Délice de Viognier

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



 **CÔTES DU RHÔNE**



Nous limitons le rendement à 23-30nL/ha et attendons une légère surmaturité avant de vendanger.

Le jus est ensuite délicatement extrait par un pressurage pneumatique.

La fermentation sans sulfite qui s'en suit est maintenue à basse température durant environ 3 semaines.



Robe pâle, jaune paille.



Nez exubérant à dominance poire, pêche, fruit de la passion et une note de fruits secs.



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

Viognier
(blanc de blanc sec)



A déguster entre 6° et 8°C avec :



Apéritif



Plats Méditerranéens



Foie Gras



Coquilles Saint-Jacques



Viandes blanches



Dessert à la vanille



Pour une dégustation et une consommation sans aléas, nos bouteilles sont bouchées en liège, garanties "sans goût de bouchon". Découvrez l'ensemble de notre gamme :



Domaine Julien de l'Embisque, 1791 Route de l'Embisque, 84500 Bollène, FRANCE. Tel : +33 (0)9 74 98 16 51
E-mail : contact@juliendelembisque.fr - <https://juliendelembisque.fr>



Julien de l'Embisque

Délice de Viognier

Délice de Viognier is a fruity white wine, offering a joyful tasting.



 CÔTES DU RHÔNE



Yield controlled with only 23-30hL/ha. We wait for a slightly overripe before harvesting.

Grape juice is then gently extracted by pneumatic pressing.

fermentation is maintained at low temperature for around 3 weeks.

Winemaking w/o sulfite.



Bright yellow straw color with golden glints.



Aromatic nose dominated by pear, peach, passion fruit and a hint of dried fruit.



Complex structure with intense aromatic notes. Wide in the palate with an excellent length.

Viognier
(dry blanc de blanc)



To be enjoyed between 6° and 8°C with :



Aperitif



Mediterranean cooking



Foie Gras



Scallops



White meat



Vanilla dessert



Our corked bottles are guaranteed to be "cork taint-free", making them easy to drink and enjoy. Discover our full range:





Julien de l'Embisque

Délice de Viognier

Der Délice de Viognier ist ein fruchtiger Weißwein mit einem fröhlichen Geschmack.





CÔTES DU RHÔNE





Kontrollierter Ertrag mit nur 23-30 hL/ha. Wir warten mit der Ernte, bis sie leicht überreif ist.

Anschließend wird der Saft durch pneumatisches Pressen schonend gepresst. Die Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur für etwa 3 Wochen. Weinherstellung ohne Sulfite.

 Leuchtend strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen.

 Aromatische Nase, dominiert von Birne, Pfirsich, Passionsfrucht und einem Hauch von Trockenfrüchten.

 Komplexe Struktur mit intensiven aromatischen Noten. Breit im Gaumen mit einer ausgezeichneten Länge.

Viognier (trockener blanc de blanc) 

Zu genießen zwischen 6° und 8°C mit :



Aperitif



Mediterrane Küche



Foie Gras



Jakobsmuscheln



Weißes Fleisch



Vanille dessert



Unsere verkorkten Flaschen sind garantiert "korkenfrei", so dass sie leicht zu trinken und zu genießen sind. Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment:





Julien de l'Embisque

Délice de Viognier

Délice de Viognier is een fruitige witte wijn met een vrolijke smaak.



 CÔTES DU RHÔNE




Gecontroleerde opbrengst met slechts 23-30 hL/ha. We wachten tot het iets overrijp is voordat we oogsten.

Daarna wordt het sap voorzichtig geperst door middel van pneumatische persing.

De gisting wordt ongeveer 3 weken op lage temperatuur gehouden.

Wijnmaken zonder sulfiet.

 Heldere strogele kleur met gouden glinsteringen.

 Aromatische neus gedomineerd door peer, perzik, passievrucht en een vleugje gedroogd fruit.

 Complexe structuur met intense aromatische tonen. Breed in de mond met een uitstekende lengte.

Viognier
(droog blanc de blanc)



Om van te genieten tussen 6° en 8°C met :



Aperitief



Mediterrane keuken



Foie Gras



Sint-Jakobsschelpen



Wit vlees



Vanille dessert



Onze flessen met kurk zijn gegarandeerd "kurkvrij", waardoor ze gemakkelijk te drinken en te genieten zijn. Ontdek ons volledige assortiment:



Domaine Julien de l'Embisque, 1791 Route de l'Embisque, 84500 Bollène, FRANCE. Tel : +33 (0)9 74 98 16 51
E-mail : contact@juliendelembisque.fr - <https://juliendelembisque.fr>