



Julien de l'Embisque

Harmonie Ô Viognier

Viognier subtilement embelli par des notes légèrement boisées.



CÔTES DU RHÔNE



La plus vieille parcelle du Domaine est vinifiée et élevée en fûts de chêne de 300L afin de ne pas trop marquer le vin.

Un assemblage subtil entre les différents fûts est réalisé avant la mise en bouteille en mars. Vinification sans sulfite et sans ajout de matière animale.



Robe or, reflets scintillants.



Subtiles notes boisées vanillés grillées, présence d'arômes de fruits secs, pêche et fleurs blanches.



Bouche très ample, briochée. L'ensemble est tendre, équilibré et enveloppant.

Viognier (blanc de blanc sec)



A déguster entre 6° et 8°C avec :



Poissons en sauce



Ravioles de langoustine



Coquilles Saint-Jacques



Papillote de truffe



Volailles aux morilles



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 :



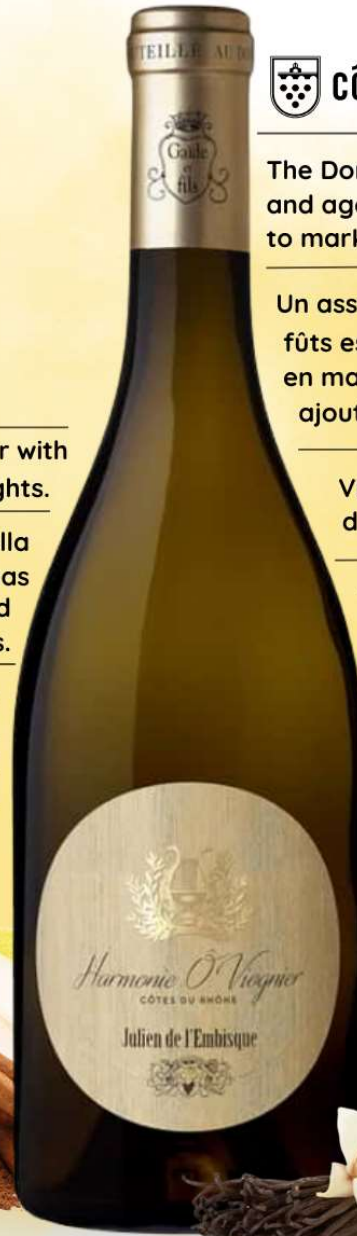
Domaine Julien de l'Embisque, 1791 Route de l'Embisque, 84500 Bollène, FRANCE. Tel : +33 (0)9 74 98 16 51
E-mail : contact@juliendelembisque.fr - <https://juliendelembisque.fr>



Julien de l'Embisque

Harmonie Ô Viognier

Viognier subtly embellished by lightly woody notes



 **CÔTES DU RHÔNE**



The Domaine's oldest parcel is vinified and aged in 300L oak barrels so as not to mark the wine too much.

Un assemblage subtil entre les différents fûts est réalisé avant la mise en bouteille en mars. Vinification sans sulfite et sans ajout de matière animale.



Gold color with sparkling highlights.



Subtle toasty vanilla notes, with aromas of dried fruit, peach and white flowers.



Very full, brioche-like palate. Tender, balanced and enveloping.

Viognier dry (blanc de blanc) 

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

-  Fish in sauce
-  Langoustine ravioli
-  Papillote of truffle
-  Scallops
-  Poultry with morels



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

Harmonie Ô Viognier

Viognier mit subtilen holzigen Noten.



CÔTES DU RHÔNE



Die älteste Parzelle der Domaine wird in 300-Liter-Eichenfässern vinifiziert und ausgebaut, um den Wein nicht zu sehr zu vermarkten.

Vor der Abfüllung im März werden die verschiedenen Fässer auf subtile Weise miteinander vermischt. Weinbereitung ohne Sulfite und ohne Zusatz tierischer Stoffe.



Goldfarben mit funkelnden Akzenten.



Subtile Vanillenoten, mit Aromen von Trockenfrüchten, Pfirsich und weißen Blüten.



Sehr voller, briocheartiger Gaumen. Zart, ausgewogen und einhüllend

Viognier

(trockener blanc de blanc)



Zu genießen zwischen 6° und 8°C mit :



Fisch in Sauce



Kaisergranat-Ravioli



Papillot aus Trüffel



Jakobsmuscheln



Geflügel mit Morcheln



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

Harmonie Ô Viognier

Viognier subtiel verfraaid door licht houtachtige noten.





 CÔTES DU RHÔNE




Het oudste perceel van het Domaine wordt gevinifieerd en gerijpt in eiken vaten van 300 liter om de wijn niet te veel te markeren.

Voor het bottelen in maart worden de verschillende vaten subtiel gemengd. Vinificatie zonder sulfieten of toegevoegde dierlijke stoffen.

 Goudkleur met sprankelende accenten.

 Subtiële vanilletonen, met aroma's van gedroogd fruit, perzik en witte bloemen.

 Zeer vol, briocheachtig gehemelte. Teder, evenwichtig en omhullend.

Viognier (droog blanc de blanc) 

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

-  Vis in saus
-  Ravioli van langoustine
-  Papillot van truffel
-  Sint-Jakobsschelpen
-  Gevogelte met morilles



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

