



Camplazens viognier (La Clape)

OMSCHRIJVING

Chateau Camplazens is gelegen op het hoogste plateau van de La Clape regio een rotachtige en kalkrijke heuvel met een droog en hard klimaat. De nabijheid van de zee speelt ook een verkoelende rol in de warmere zomermaanden. De eigenaars Susan & peter Close afkomstig uit Noord- Engeland woonden jaren in de Verenigde Staten met hun gezin. Toen hun kinderen het huis uit waren besloten ze hun droom waar te maken en kochten ze Chateau Camplazens om er uitmuntende verfijnde wijnen te produceren onder de Zuid-Franse zon. Ondertussen worden hun wijnen in 26 landen verdeeld.

Wijn

Deze viognier heeft aroma's van abrikoos en exotisch fruit en zachte kruidigheid ondersteund door frisse zuren. 85% gevinifieerd op betonnen cuves en 15% op Franse Barrique.

CATEGORIE

Witte wijn

LAND VAN HERKOMST

Frankrijk

STREEK

Languedoc-Roussillon

TYPE

wit, aromatisch

GERECHT

ZEEVRUCHTEN

gebakken, met saus (kreeft, coquilles, scampi)

VIS

gestoomd warm
bouillabaisse

GEVOGELTE

stoofpotje (vol au vent, waterzooi...)

ASPERGES

op zijn Vlaams, mousseline

PASTAGERECHTEN

zeevruchten, vis (vongole)
pesto
roomsaus, kaas (quiche, carbonara, ham-kaas)

SLAATJES

zeevruchten, vis (garnalen, gerookte zalm)

WERELDKUKEN, OOSTERS

pikant, kruidig (chili con carne, tajine, thais)

RISOTTO

JAARTAL

2020

APPELLATIE

Coteaux de Narbonne IGP

DOMEIN

Chateau Camplazens

INHOUD

0.75L

DRUIF

viognier

AFSLUITING

kurk