



Palooza

CREATION 2022



AUBERT & MATHIEU - PALOOZA - 2023

Frankrijk - Languedoc

*Jean-Charles **Mathieu** had een financiële carrière in Parijs en Anthony **Aubert** was succesvol in de wijnmarketing in de VS en Thailand. De twee jonge mannen kenden elkaar van de middelbare school in Carcassonne, het hart van de wijnbouw in de Franse Languedoc. Ondanks hun succesvolle start in het bedrijfsleven kroop het bloed toch waar het niet gaan kan. In september 2018 vonden zij elkaar en besloten ze een wijnavontuur aan te gaan. Bij de start van hun avontuur was duidelijk dat frisheid, balans en complexiteit een belangrijke rol zouden spelen bij hun wijnen. Intussen werken ze samen met een selecte groep wijnboeren met wijngaarden op hoge hoogten. Ook zij zijn overtuigd van dezelfde principes als Aubert & Mathieu. Het belang van duurzaamheid trekken ze door in het volledige wijnproces, met milieuvriendelijke verpakkingen, koolstofneutraliteit en betrokkenheid bij het ondersteunen van de lokale biodiversiteit. Hun primaire doel is, naast het produceren van wijnen van hoge kwaliteit, om CO2 neutraal te zijn.*

Wijnstijl: volle witte wijn met aromatische toets

Druivensoort: viognier

Voorkomen: schitterende goudgele kleur

Neus & mond: in de geur zachte aroma's van witte bloemen, honing, rabarber en tropisch fruit. In de smaak kenmerkend deze wijn zich vrijwel droog, rond en zacht van smaak met fruitige aroma's van abrikoos, perzik, nectarine, honing.

Gastronomie: heerlijke wijn bij schaal- en schelpdieren (krab, langoustines, kreeft) koude en warme visbereidingen, gevogelte, wereldkeuken, exotische gerechten, kazen, salades, pasta's, tajine, of heerlijk als apero op terras.

Waardering:

- Best Design prijs voor hun labels in het prestigieuze tijdschrift Harpers Wine & Spirits.
- Vivino - 4.1/5