Condrieu

Ce vin blanc d'une pureté aromatique remarquable, embelli par une rondeur suave est l'expression originale du cépage Viognier aux arômes de pêche blanche et d'abricot

Géologie du sol
Coteaux en terrasses abruptes, arènes granitiques cultivées de manière traditionnelle.

Encépagement
100% Viognier

Âge moyens des vignes
25 ans environ.

Vinifications
Vendanges manuelles et trie du raisin, puis fermentations alcooliques à basses températures en pièces neuves (1/3) et en cuves inox (2/3). Fermentations malolactiques à 100%.

Élevage

Ce vin est élevé pour 1/3 en fûts de chêne neufs et pour 2/3 en cuves inox pendant 8 Mois.
.
Dégustation
Visuel : Robe jaune doré brillante et limpide.
Olfactif : Nez très intense de fleurs (violette), et de fruits (abricot, pêches blanches, et agrumes).
Gustatif : Fraîcheur et rondeur. Beaucoup de gras, de richesse et d'onctuosité pour un vin sec.

Ensemble : Harmonie entre une belle fraîcheur et un fruit qui baigne dans une rondeur charnue. Une minéralité remarquable dans ce millésime

Température de service
12°C à 13°C.

Durée de conservation
3 à 5 ans environ.

Suggestions accords mets / vins
En entrée avec du foie gras ou une brouillade de truffes, également sur des poissons délicats