



Condrieu - 2022

Terroir

Coteaux dont les sols sont recouverts de granits. Exposition est, sud-est, il offre un environnement où le Viognier, exprime le meilleur de son potentiel aromatique. Vendanges manuelles des raisins à maturité modérée, pour maintenir un vin blanc aux arômes intenses mais équilibré et frais.

Encépagement & millésime

100% Viognier

Vinification et élevage

Fermentation sur lies à 15°C pendant 7 à 8 mois en barriques de chêne à grains fins. 10 % de barriques neuves maximum. Bâtonnage sur lies une fois par semaine.

Dégustation

Robe jaune or, nez complexe de fruits exotiques, légèrement abricoté. La bouche relève des notes briochées qui se mêlent aux arômes délicats de pêche blanche et de compote d'abricot. On retrouve la typicité d'un Condrieu racé, avec une finale longue et raffinée.

Conseils de consommation

Entre 1 et 5 ans sur des poissons en sauce, terrine de foie gras, veau à la crème, champignons, fromages doux. Température de service : 12°C