



Blanc



Viognier



75 cl

AROMATIQUE
ET ROND

Terroir



L'appellation Condrieu :

Autrefois dénommé « Vin blanc de la Côte-Rôtie », le Condrieu est issu des confins des départements de l'Ardèche, du Rhône et de la Loire, rive droite du Rhône, au niveau de Vienne. Son vignoble, tout comme celui de cette dernière, est marqué par des pentes extrêmement abruptes qui, avoisinant les 50 degrés, rendent périlleuse la culture de la vigne.

Condrieu est le berceau du cépage Viognier qui s'illustre en tant que cépage unique dans cette appellation. Ce vignoble de haute réputation naquit à l'époque romaine, il supporta plus récemment les tourments dus au phylloxéra et aux deux guerres mondiales si bien qu'il en fut réduit à une dizaine d'hectares seulement en 1960. Les années 80 lui offrirent une belle expansion et il compte aujourd'hui un peu plus de 100 hectares.

Vinification



Notes de dégustation



Couleur : jaune paille aux reflets dorés.

Nez : Le Condrieu est un vin d'une grande élégance qui dévoile un nez éclatant d'arômes. L'abricot et la pêche dominent aux côtés de la violette, arôme typique de l'appellation. Se joignent alors des notes de miel et de coing et une pointe de minéralité.

Bouche : Harmonieuse, elle est marquée par une belle présence de gras et évolue sur une finale délicatement briochée.

Servir

Servir rafraîchi entre 10 et 12°C.

Potentiel de vieillissement



5 ans.

Accords



Doté d'une remarquable fraîcheur d'ensemble, ce vin de caractère s'accordera fort bien avec les crustacés du type homard ou écrevisses, avec les filets de rouget ainsi qu'avec le foie gras.

