

Condrieu



📍 Zone de production : Rive droite du Rhône, Département de la Loire, Commune de Chavanay. Lieu dit Les Rivoires.

🏡 Vignoble : Sols granitiques. Pente moyenne 40 à 50 %. Culture entièrement manuelle. Traitement à dos, Relevage, rognage, vendange en vert (4 à 5 grappes par pied).

🌿 Cépage : Viognier

🕒 Vinification : Cuvaison à basse température, en barriques de chêne à 16°, pendant quatre semaines minimum. Fermentation malo-lactique effectuée.

⇒ Elevage : de 8 à 10 mois sur lie fine

% Alcool : 14° environ.

♥ Caractère : Robe or pale, nez puissant, très gras, parfum subtil d'abricot, long en bouche.

🍷 Mets : Apéritif, poissons d'eau douce, quenelles, desserts.

🌡 Température de dégustation : environ 10° à 12°, à carafier

🕒 Durée de conservation : 5 ans maximum.

