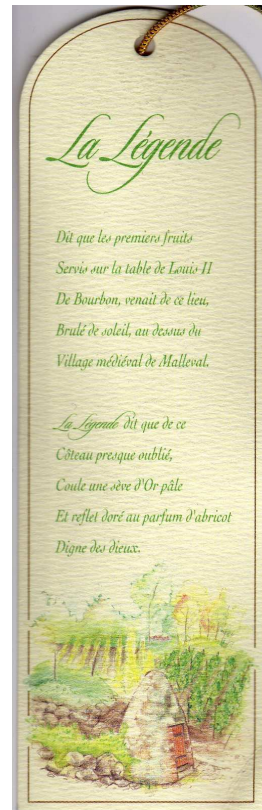


Condrieu



Vignoble : Magnifique combe vertigineuse surplombant le village de Malleval , abritée des vents elle subit la chaleur des étés torrides.

La Légende veut que les premiers fruits de l'année se trouvaient toujours sur ses terrasses
Culture entièrement manuelle. Traitement à dos, Relevage, rognage, vendange en vert (3 à 4 grappes par pied).

Cépage : Viognier à petites baies

Vinification : Cuvaision 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

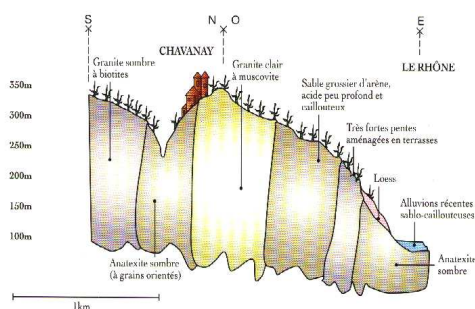
Alcool : 14° environ.

Caractère : Robe or pâle, 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 carafer

Durée de conservation : 5 ans maximum.



Domaine de Pierre Blanche

