LE CAVEAU DU CHÂTEAU
E.GUIGAL

CONDRIEU

VIDAL-FLEURY
MAISON FONDÉE EN 1781

L'appellation Condrieu : Plantés sur ordre de l'Empereur Probus au IIIe siècle, les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations puisque déjà les papes d'Avignon les appréciaient au 14ème siècle. Par la suite, ils vont connaître des temps difficiles tels que la crise du phylloxera, la guerre de 14-18, la crise des années 30 ... Presque abandonné, le viognier renait dans les années 80 avec des vignerons passionnés qui replantent dans les coteaux et reconstruisent murs et terrasses.

Création de l'AOC en 1940 | 100 % vins blancs | 200 hectares de vignes | 8 000 hl/an | 42 hl/hectare | 23 % de la production exportée | Vins secs, demi-secs et plus rarement moelleux |

Cépages : Viognier 100%

Terroir/Climat : Coteaux en terrasses abruptes. Les raisins sont cultivés entre les villages de Vérin et Chavanay.
Sol : Sols granitiques.

Âge moyen des vignes : 25 ans env.

Vinification : Vendanges traditionnelles 100% manuelles et tri du raisin. Fermentations alcooliques à basses températures en fûts neufs (30%) et en cuves inox (70%). Fermentation malolactique à 100%.

Elevage : L'élevage est réalisé en cuve inox et en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois.

Production annuelle : 6 000 bouteilles.

Notes de dégustation :

Visuel : Robe jaune pâle aux reflets dorés.

Olfactif : Nez fruité et frais d'abricot mêlé d'une touche florale avec des nuances de noisette et d'amande.

Gustatif : Une bouche vive puis structurée avec des arômes d'abricot et de pêche qui envahissent le palais. Une bonne longueur bâtie sur la persistance aromatique et une finale toute en douceur.

Ensemble : Il offre une expression capiteuse et intense où le fruit à la fois alcooleux et confit est bordé de notes fleuries, épicées et briochées.

Consommation : A boire / à garder – **Durée de conservation :** entre 5 et 10 ans

Température de service : 11°C à 12°C

Suggestions accords mets/vins : fromages à pâte persillée, apéritif, Saint-Jacques, poissons en sauce à base de citron.

LE CAVEAU DU CHÂTEAU
6 route de la Roche 69420 Ampuis
+33 4 58 17 08 70

contact@lecaveauduchateau.com
www.lecaveauduchateau.com