

**L'appellation Condrieu :** Plantés sur ordre de l'Empereur Probus au III<sup>e</sup> siècle, les vins de Condrieu bénéficient d'une réputation d'excellence depuis des générations puisque déjà les papes d'Avignon les appréciaient au 14<sup>ème</sup> 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 vignier renaît 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. Des vignes en propriété et de l'achat de raisin sélectionné minutieusement.

**Sol :** Arènes Granitiques



**Âge moyen des vignes :** 25 ans env.

**Vinification :** Vendanges traditionnelles 100% manuelles et triage du raisin. Fermentation alcoolique à basses températures en pièces neuves (1/3) et en cuves inox (2/3). Fermentation malolactique à 100%.



**Elevage :** Ce vin est élevé pour 1/3 en fûts de chêne neufs et pour 2/3 en cuves inox pendant 10 mois.

**Production annuelle :** 120 000 bouteilles

**Notes de dégustation :**



**Visuel :** Robe jaune dorée brillante et limpide.

**Olfactif :** Nez très intense de fleurs (violette), et de fruits (abricots, pêches blanches, et agrumes). Un vin frais.

**Gustatif :** Très voluptueux. Harmonieux. Soyeux. Fraîcheur et rondeur. Un peu d'acidité. Beaucoup de gras, de richesse et d'onctuosité pour un vin sec.



**Ensemble :** Harmonie entre une belle fraîcheur et un fruit qui baigne dans une rondeur charnue. Un millésime chaud, onctueux mais pas lourd.

**Consommation :** A boire – **Durée de conservation :** 1 à 5 ans

**Température de service :** 12°C à 13°C

**Suggestions accords mets/vins :** En entrée avec du foie gras ou une brouillade de truffes, également avec des poissons délicats (sole, turbo)