

**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 viognier 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.  
**Sol :** Sols granitiques.



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

**Vinification :** Vendanges traditionnelles 100% manuelles et trie du raisin. Fermentations alcooliques à basses températures en pièces neuves (1/3) et en cuves inox (2/3). Fermentations malolactiques à 100%.



**Elevage :** Elevage sur lies, en cuve pendant 1 an, avec batonnage, de 12 mois puis 6 mois de vieillissement dans la bouteille.

**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 alcoolique et confit est bordé de notes fleuries, épicées et briochées.



**Consommation :** A boire / à garder – **Durée de conservation :** 1 à 4 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.