

Condrieu "Debout sur les Crêtes"

Condrieu

INFORMATION

Appellation : AOP
CONDRIEU

Cépage : Viognier

Alcool : 13%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : La vinification se fait en foudre de 12 HL pour obtenir l'équilibre entre fraîcheur et persistance aromatique.

Un Condrieu de garde qui offre déjà un bel éclat.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Loire (42)

Surface : 1 Ha

Type de sol : Gneiss

Climat : Climat méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe Jaune Pale avec des reflets verts

Nez : Fruits jaunes

Bouche : "Debout sur les Crêtes" propose une texture charmeuse et une tension salivante.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8-10°

Accords mets et vins : Le Condrieu « Debout sur les Crêtes » accompagnera à merveille des poissons notamment crus, sur des sushis ou bien des fromages de chèvre comme la Rigotte de Condrieu.

Garde :