

# 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 :**