

Condrieu "La Berne"

Condrieu

INFORMATION

Appellation : Vallée du Rhône septentrionale

Cépage : Viognier 100%

Alcool : 14%

Certification : HVE

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Pressurage rapide sur pressoir pneumatique. Débourage au bout de 24 à 36 heures. Fermentation en cuves inox thermo régulées, avec quelques batonnage en fin de fermentation. Soutirage d'une partie de la récolte en demi-muids de 600 litres, Elevage sur lies fines pendant 12 mois. Assemblage un mois en cuve puis filtration légère avant mise en bouteilles.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Vallée du Rhône

Surface : 0.5 HA

Type de sol : Granit à muscovite

Climat : Continental à influence méditerranéenne

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune pâle avec des reflets verts

Nez : Vin très plaisant avec des notes de fleurs et de fruits blancs. Les vieilles vignes de 50 ans confèrent ici des notes complexes alliant minéralité, fruits jaunes et épices douces.

Bouche : La bouche reflète ce que l'on trouve au niveau du nez. L'onctuosité et la délicatesse du toucher de bouche feront de ce vin un compagnon idéal des repas gastronomiques.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 13°C

Accords mets et vins : Asperges nouvelles, coquilles St Jacques poêlées, volaille de Bresse en sauce blanche, pintade fermière au romarin et au curry (cuite à basse température puis grillée), risotto crémeux à la truffe, cuisine asiatique, foie gras

Garde : Immédiatement et

Condrieu "La Berne"

Condrieu

dans les 5 ans. Ou bien après
10 ans