

# Condrieu "Le Mornieux"

## 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 36 heures. Fermentation en cuves inox thermo régulées. Fermentation malo-lactique en fûts de 500 à 600 litres, Elevage sur lies fines pendant 9 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 :** Chavanay

**Surface :** 3 Ha

**Type de sol :** Granit à muscovite

**Climat :** Continental à influence méditerranéenne

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe jaune pâle avec des reflets verts.

**Nez :** Aromatique explosive de fleurs (violette, acacia) et de fruits blancs (pêches, poires). Les terroirs de granits confèrent ici des notes minérales et apportent fraîcheur et équilibre.

**Bouche :** Onctueux et délicat, il ne ressemble à aucun autre vin blanc. La bouche est pleine et gourmande avec un support minéral qui équilibre l'ensemble.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 13°C

**Accords mets et vins :** Asperges, Poissons d'eaux douces (omble chevalier, sandre..), homard rôti à l'oseille, poulet de Bresse sauce morille, ris de veau rigotte de Condrieu (et plus généralement tous les fromages de chèvres),

**Garde :** Immédiatement et

# Condrieu "Le Mornieux"

## Condrieu

dans les 5 ans. Ou bien après  
10 ans!