

# Résurgence - Domaine Mourier

## Vin Agriculture Raisonné

### AOC Condrieu

#### ↪ L'histoire du domaine

Le domaine a été créé fin des années 80 par Michel et Xavier.

Les coteaux défrichés, minés (la terre est retournée sur une importante profondeur) et les murs remontés pour être entièrement replantés.

De 1.5 ha à l'origine le domaine s'étend maintenant sur 12 ha de vigne en terrasses orientées sud, et sud-est sur des coteaux de 40 à 60 % de pente entre 126 et 350 m d'altitude.

Nos excellents blancs Condrieu (cépage Viognier) et Saint-Joseph (cépages Marsanne, Rousanne) sont **vinifiés en fûts de chêne et restent sur lie de 8 à 10 mois**.

#### ↪ Terroir et vinification

**Zone de production :** Rive droite du Rhône, Département de la Loire, commune de Chavanay. Lieu dit Les Rivoires.

**Vignoble :** Sols granitiques. Pente moyenne 40 à 50 %. Culture entièrement manuelle. Vendange en vert (4 à 5 grappes par pied). La **vendange en vert** ou **éclaircissage** est une pratique viticole destinée à réduire la quantité de raisin.

**Vinification :** Cuvaïson à basse température, en barriques de chêne à 16°, pendant quatre semaines minimum.

**Elevage :** de 8 à 10 mois sur lie fine.

#### ↪ Notes de dégustation

Robe or pâle, nez puissant, très gras, parfum subtil d'abricot, long en bouche.

##### Cépages

- Viognier 100%

##### Ce vin convient avec

##### Ce vin se déguste

- 10/12°C, 2h au frigo
- ouvrir 1h avant et/ou carafer
- Temps de garde : 5 ans

##### **Apéro - Plats - Fromage - Dessert**

- Poisson en crème,
- quenelles, boudin blanc,
- andouillette,
- pâté en croûte
- viande blanche en crème,
- chèvre, st marcelin, fromage à pâte molle,
- desserts.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

