

Condrieu



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.
Traitement à dos, Relevage, rognage, vendange en vert (4 à 5 grappes par pied).

Cépage : Viognier

Vinification : Cuvaision à basse température, en barriques de chêne à 16°, pendant quatre semaines minimum. Fermentation malo-lactique effectuée.

Elevage : de 8 à 10 mois sur lie fine

% Alcool : 14° environ.

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

Mets : Apéritif, poissons d'eau douce, quenelles, desserts.

Température de dégustation environ: 10° à 12 °, à carafier

Durée de conservation : 5 ans maximum.

