

CONDRIEU

VALLÉE DU RHÔNE · 100% VIOGNIER · BLANC



Issu exclusivement du Viognier, le Condrieu offre un blanc ample, aromatique et d'une grande finesse. Ses parfums caractéristiques d'abricot, pêche, fleurs blanches et violette s'accompagnent parfois de notes miellées et épicées. La bouche est généreuse et soyeuse, équilibrée par une fraîcheur qui lui apporte élégance et longueur.

Cépage(s)

100% Viognier

Température de service

12°C

Vendange(s)

Manuelles

Robe

Jaune doré, brillante aux reflets or.

Temps de garde

5 ans maximum

Nez, Bouche

Abricot, pêche blanche, violette

Elevage

12 mois mois, 40% en fûts de chêne & 60% en cuve

Accord Mets/Vin

Homard rôti, Langoustines au curryn Plat asiatique raffiné.

