VIDAL-FLEURY

Vidal-Fleury

Condrieu

Vin blanc sec de garde, optimum jusqu'à 5 ans d'âge, le Condrieu est élaboré à partir d'un cépage unique : le viognier, qui lui confère une belle acidité naturelle et une belle complexité aromatique.

Millésime : 2016

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

CONDRIEU

Tout au nord de la Vallée du Rhône, cette AOC a la particularité de ne produire que des vins blancs. Son encépagement est intégralement constitué de Viognier qui se distingue autant par sa rareté que par la complexité de certains de ses arômes.

ACCORDS METS & VINS :

Fromage de Brebis, Apéritif, Poisson en sauce, Coquille Saint-Jacques

DISTINCTIONS :

Robert Parker : 91 / 100 - Wine Enthusiast : 88 / 100 - Bettane et Desseauve : 15 / 20

Viognier	Apparence : jaune plutôt pâle.

Son nez est frais et fruité mêlant touche florale et note d’arachides (noisette, amande). Sa bouche, vive puis structurée, donne des arômes d’abricot et de pêche. Une bonne longueur bâtie sur la persistance aromatique et une finale tout en douceur.

Pressurage direct à 70% (pressoir pneumatique). Refroidissement du moût : 12°C. Légère clarification naturelle par soutirage. Fermentation en cuves Inox (50%) et en foudres (50%). Fermentation avec des levures indigènes. Température contrôlée à 18°C. Fermentation malolactique complète. Clarification naturelle par débourbage, une filtration. Absence de collage.

Élevage sur lies avec bâtonnage : 12 mois.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
18 °C	N/A	15 ans