

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Condrieu

Les vignes de Condrieu sont plantées sur des terrasses dont la roche-mère riche en granit possède de nombreuses fissures argileuses. Notre vin est issu de raisins cultivés entre les villages de Vérin et Chavanay. Le climat est de type semi-continental avec des étés chauds et des hivers tempérés. L'exposition plein Sud et la topographie permettent aux vignes d'être à l'abri des vents froids et de bénéficier des vents chauds pour la maturité des raisins.

Millésime : 2022

Couleur : Blanc

~~Non disponible~~ à la vente en ligne

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.

Date de début des vendanges : 22 août.

ACCORDS METS & VINS :

Se marie très bien avec les plats épicés, comme le tajine, le poulet tandoori. Il accompagnera aussi les mets plus classiques comme un quasi de veau rôti ou du Saint-Pierre grillé. Le Condrieu complètera à merveille certains fromages comme le roquefort.

DISTINCTIONS :

JEB DUNNUCK 94/100



Viognier



Robe jaune pâle aux reflets or et verts.



Le nez très aromatique exprime des notes d'abricot et de violette, des notes d'amandes et d'épices dont le safran accentuent la complexité du vin.

La bouche est volumineuse, elle tapisse le palais avec élégance. L'équilibre entre acidité, ampleur et puissance aromatique donne à ce vin une rare finesse.



Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus. Fermentation alcoolique à température contrôlée en fûts neufs pour 50% de la cuvée et en cuve inox pour le reste.



Fermentation malolactique totale. L'élevage est réalisé en cuve inox et en fûts de chêne pendant 14 mois.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

10 à 15 ans