

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 cultivées 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 : 2023

Couleur : Blanc

~~Non disponible~~ à la vente en ligne

Le millésime 2023 a connu un hiver et printemps plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement, le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité et en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles cuvées.

Date de début des vendanges : 9 septembre.

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 92-94/100



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