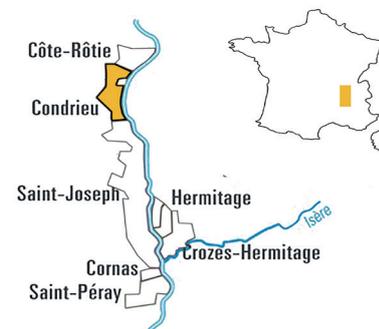


# Condrieu LES CHAILLETS

*Sélection des parcelles de Condrieu sur le terroir de granite à biotite. Sur ce sol, le viognier s'exprime avec beaucoup de minéralité et d'élégance. « Les Chaillets » est le nom local pour dire les terrasses.*



Granite à biotite  
100 % Viognier



**Viticulture :** plantées en haute densité (8 000-10 000 pieds par ha). Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.



**Vinification et élevage :** vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes).

Vinification (fermentation alcoolique et malolactique) et élevage 50% en foudres bois de 30 hectolitres et 50% en barriques bourguignonnes sans soutirage, 8 mois sur lies. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.



Nez sur des parfums de fruits à noyau (abricot, pêche), de miel et de fleurs. Quelques notes d'épices douces et de fruits secs grillés.



Servir à 12 / 14 ° C.



À déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (entre 6 et 10 ans).



Bouche riche et gourmande. La finale élancée est marquée par la fraîcheur minérale du granite et donne une grande profondeur à ce vin.



Poissons fins, crustacés et langoustines, (ris de veau aux morilles).