



C A V E
YVES CUILLERON



CONDRIEU LA PETITE CÔTE

AOP : CONDRIEU LA PETITE CÔTE 2013

- **Origine** : vignes exposées Sud/Sud-Est et situées en terrasses au-dessus de la commune de Chavanay. La Petite Côte n'est pas un nom de lieu-dit mais une marque commerciale pour identifier la cuvée.
- **Terroirs** : granite à muscovite.
- **Encépagement** : viognier.
- **Viticulture** : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.
- **Vinification** : les raisins sont vendangés et triés manuellement. Pressurage, débourage. Fermentation alcoolique en barriques, sans soutirage, avec batonnages réguliers. Fermentation malolactique également en barriques, avec les levures naturelles.
- **Élevage** : 9 mois en barriques, sur lies, sans soutirage.
- **Degré d'Alcool** : 13% Alc./Vol.
- **Production** : env. 30 400 bouteilles.
- **Style** : Nez plaisant et intense, fruits mûrs à souhait, abricot confit, pêche, notes miellées réveillées par quelques zestes d'agrumes. Bouche séduisante par sa rondeur et sa fraîcheur citronnée de la fin de bouche. Jolie rétro sur l'abricot sec. Un ensemble équilibré et harmonieux.
- **Garde** : à boire sur le fruité jusqu'à 3 ou 4 ans.
- **Accord** : poissons délicats, carpaccio de saumon et de daurade marinés.