

Condrieu
« Les Terrasses de l'Empire »

Fiche Technique

Le Condrieu « Les Terrasses de l'Empire » est l'archétype du vin de fruit, avec ces arômes inimitables de pêche blanche, une sveltesse et une élégance qui font tout le charme de ce style. Un Condrieu pétri d'harmonie où la qualité aromatique équilibre le vin vers une belle fraîcheur.

| | |
|------------------------------|---|
| APPELLATION | Condrieu |
| PORTE GREFFE | 110 Richter |
| CEPAGE | 100 % VIOGNIER |
| AGE MOYEN DES VIGNES | 35 ans |
| VIGNOBLE | Mosaïque de petites parcelles sur les pentes escarpées de Condrieu. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques. |
| DENSITE DE PLANTATION | 8 000 à 10 000 pieds/hectare |
| PRODUCTION ANNUELLE | 20000 bouteilles |
| TAILLE | Guyot simple |
| RECOLTE | Manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes. |
| VINIFICATION | Pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourage statique en barriques et cuves bois thermo régulées. |
| ELEVAGE | En cuves bois sur lies fines et en barriques pendant 8 mois. |
| VIEILLISSEMENT | A déguster entre 1 et 7 ans. |