

B. Domaine Boissonnet

Condrieu

Le domaine est situé dans le centre du Village de Serrières au nord de l'Ardèche. La maison du 17ème siècle cache des caves voûtées, restaurées avec passion, dans lesquelles sont élevées nos Saint Joseph et Condrieu.

Sur les coteaux escarpés qui surplombent la Vallée du Rhône, nous travaillons près de 12 hectares de vignes, dans le plus grand respect du terroir et la maîtrise des rendements : enherbements, épamprages, effeuillages, vendanges en vert. Tous ces travaux nous permettent de récolter des raisins parfaitement mûrs et de très bonne qualité.

Cépages : 100% Viognier

Terroir : Sols granitiques

Rendements : 30 à 35 hl/ha

Vendanges : La récolte est manuelle en caisse, avec un pressurage direct, puis débouillage à froid. .

Vinification : Entonnage. Fermentation alcoolique et malolactique en fûts (10% de fûts neufs). T° de FA entre 13° et 18°. Elevage sur lies fines, bâtonnages réguliers.

Mise en bouteilles après 9 à 10 mois d'élevage.

Notes de dégustation : Le cépage viognier s'exprime pleinement sur son territoire de prédilection qu'est le Condrieu. D'une robe jaune soutenue aux reflets dorés lumineux, il a un nez assez fin. Il vous surprendra par sa richesse et sa minéralité. Son amplitude d'arômes de fruits (pêches blanches, abricots) évoluera en notes de miel et d'amandes après quelques années.

Accords mets-vins : Accompagnera vos amis à l'apéritif. Se mariera très bien avec des Saint Jacques poilés, foie gras, poissons à la crème, poulets aux morilles, desserts...



Domaine Boissonnet

51 Rue de la Voûte – 07340 Serrières – France - Tél : 04 75 34 07 99 – Fax : 04 75 34 04 55

Email : domaine.boissonnet@gmail.com

SIRET : 328 685 771 00011 – APE : 011A - TVA : FR423286 – N° ACCISES : FR93578E0051