

Condrieu LIEU-DIT "VERLIEU"



Une cuvée parcelaire sur le village de Chavanay, plantée en terrasses sur le coteau de Verlieu. Les vignes sont plantées sur un sol de granite à muscovite, permettant à ce vin d'obtenir une belle complexité aromatique.



Granite à Muscovite
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 parcelaire 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, 12 mois sur lies.



Servir à 12°C.



Nez expressif sur des notes de fleur blanches. Notes de fruit jaune gourmand



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



Bouche ronde et expressive. La richesse du sol est enveloppée par la puissance aromatique du viognier. De beaux amers renforce la longueur.



Poissons délicats (Bar ou flétan) ou viande blanche. (Risotto de volailles aux cèpes, sauce balsamique)

