



Ce Condrieu, issu des terrasses granitiques des parcelles de Côte Bellay et de Boissey, exprime fidèlement la richesse et la finesse de ce terroir dans un délicat bouquet d'arômes floraux et fruités...

Condrieu

Terroir

*Superficie : 2 ha, Communes : Chavanay Malleval (42), Cépage : 100 % Viognier
Sols : Sables légers de granites détritiques orientés plein sud, Rendements : 30 hl*

Les coteaux des parcelles de Côte Bellay et de Boissey sont constitués de sols légers de granit en décomposition. Exposés plein sud, ils offrent un environnement où le Viognier, cultivé en vue de faibles rendements (30 hl/ha), exprime le meilleur de son potentiel aromatique.

Vinification

*Vendange manuelle de raisins à belle maturité
Fermentation alcoolique : en barrique, température contrôlée à 15-18°C
Fermentation malolactique : en barriques*

Le viognier donne des vins riches et très aromatique, les fermentations se font en barrique qui donne la juste oxygénation pour épanouir les arômes sans les alourdir. Le nombre de barriques neuves est limité pour que le bois ne domine pas les vins. Les fermentations malolactiques se font dans le fût afin de marier l'ensemble.

Elevage

*Durée : 7 à 8 mois en barriques de chêne de l'Allier et de Nevers à grain fin.
10 % de barriques neuves, Bâtonnage : sur lies une fois par semaine*

Afin de préserver sa minéralité tout en enrichissant la structure en bouche, les vins sont élevés et bâtonnés sur lies pendant toute la durée de l'élevage. Le Viognier développe alors toute la complexité de ses arômes de pêche blanche, de litchi, exotiques et floraux de violette.