



AOP Condrieu

Délicat, avec des parfums floraux et fruités complexes.

Issu des terrasses granitiques des parcelles de Côte Bellay et de Boissey, il exprime fidèlement la richesse et la finesse de ce terroir.

Terroir

Superficie : 2 ha.

Communes : Chavanay, Malleval (Loire).

Cépage : 100 % viognier.

Sols : sables légers de granits détritiques orientés plein Sud.

Rendements : 30 hl/ha.

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 pour obtenir des faibles rendements, exprime le meilleur de son potentiel aromatique.

Vinification

Vendanges manuelles de raisins à belle maturité.

Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15-18 °C.

Fermentation malolactique en barriques.

Le viognier donne des vins riches et très aromatiques, les fermentations se font en barriques qui donnent 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 en barriques afin de marier l'ensemble.

Élevage

7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).

10 % de barriques neuves maximum.

Bâtonnage sur lies une fois par semaine.

Afin de préserver leur minéralité tout en enrichissant leur 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 fruits exotiques et de fleurs : litchi, pêche blanche, violette.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinsp.gaillard@wanadoo.fr