


# Condrieu

2017

"« ...magnifiquement équilibré en bouche, avec une longueur impressionnante, un blanc exceptionnel... » Jeb Dunnuck – 12/12/2019"




## RÉCOMPENSES

**92 pts** Bettane & Desseauve 10/2021
**93 pts** Wine Enthusiast 07/2020
**93 Pts** Jeb Dunnuck 12/2019

## Millésime

Le millésime 2017 est une vraie réussite en Vallée du Rhône nord, dans la lignée de 2015 et 2016. Le vignoble de Condrieu n'a pas souffert des fortes chaleurs et du manque de pluie. Les vendanges, légèrement plus précoces, nous ont offert des baies aux concentrations aromatiques superbes ! La récolte est un peu plus faible en quantité mais la qualité est bien au rendez-vous.

## Cépage(s)

100% Viognier

## Terroir

Parcelles situées dans le secteur de Malleval au sud de l'appellation, sur des sols de granite et migmatite à 300m d'altitude. Exposition Sud, Sud-Est.

## Vinification

Vendanges manuelles entre le 7 et le 15 septembre 2017.
Après débourbage statique à froid, démarrage de la fermentation alcoolique en cuve. Puis fin de fermentation et fermentation malolactique en pièces de chêne Laurus de 275 litres. Elevage 16 mois sur lies fines avec bâtonnage pendant les 6 premiers mois.
Mise en bouteille le 20 juin 2019 : 2.590 bouteilles, 133 magnums et 8 jéroboams.
Vin vegan.

## Accords & Service

Ravioles de langoustines
Noix de Saint-Jacques à la crème et aux vins blancs
A déguster entre 12 et 14°C.
Optimum de dégustation : 2019 – 2026