

Condrieu

2013

"Robe limpide et brillante, jaune paille. Nez envoûtant, délicat etparfumé aux notes de confiture de rose et melon. Belle tension en bouche, avec un joli équilibre entre acidité et épice de poivre blanc. Belle persistance finale. (Oct. 2015)."



Millésime

Après un printemps pluvieux et froid, la floraison a été tardive etlongue pour se terminer à la mi-juin. L'été chaud suivi d'oragesréguliers en septembre ont permis de relancer les maturités. Lesvendanges, parmi les plus tardives de ces dernières années, ontdébuté autour du 20 septembre.

Cépage(s)

100% Viognier

Terroir

Parcelles situées dans le secteur sud de l'appellation, sur des sols de granite et migmatite à 300m d'altitude.

Vinification

Raisins ramassés à la main. 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 15 mois sur lies fines avec bâtonnage pendant les 5 premières semaines.
Quantité produite: 1 835 cols
Date de mise en bouteille: 3/06/2015

Accords & Service

Suprême de poulet, sauce crème au safran
Lotte, sauce crème au yuzu
Servir à 12-14°C
Optimum de dégustation : 2015 – 2025

RÉCOMPENSES

92 pts Wine Spectator
15,5/20 Bettane & Desseauve