

Condrieu

2016

"“Des arômes délicieux de fleurs blanches, de citron confit et de clémentine, accompagnés de notes toastées. Un vin intense, riche et séduisant mais aussi incroyablement élégant, il est “la crème de la crème” du millésime.” Jeb Dunnuck, le 24 janvier 2018."



RÉCOMPENSES

93-95 Pts Jeb Dunnuck
94-96 Pts Wine Advocate

Millésime

Après un hiver particulièrement tempéré, les vignes sont arrivées à maturité de manière précoce. L’été très chaud dans le Vallée du Rhône Nord a permis d’assainir admirablement les vignes, et les pluies à mi récolte ont favorisé un mûrissement sans stress. En résulte un profil aromatique, frais et peut-être plus structuré encore que 2015, ce qui en fait un millésime exceptionnel, incroyablement profond.

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 21 septembre et le 1er octobre 2016. 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 17 mois sur lies fines avec bâtonnage pendant les 6 premiers mois.
Quantité produite: 4671 bouteilles, 13 magnums et 13 jeroboams.
Date de mise en bouteille: 26 avril 2018

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 : 2018 – 2025