

Condrieu

2012

"Robe limpide et brillante, jaune paille. Nez, très expressif, ouvert sur des arômes de fleurs blanches (acacia), de confiture d'abricot, accompagnés d'une note vanillée. En bouche, légèrement salin et crémeux. Belle tension minérale liée aux sols granitiques et une persistance aromatique intense (Fév. 2014)."



Millésime

Hiver sec et froid. Déficit hydrique comblé par les pluies printanières. Grande vigilance sur le vignoble en avril-mai suite à de fortes amplitudes thermiques et aux précipitations. Août marqué par de fortes chaleurs. Fin août et septembre, baisse des températures liée au Mistral et à la pluie. Début des vendanges le 17 septembre, avec de faibles rendements offrant une excellente qualité.

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 12 mois sur lies fines avec bâtonnage pendant les 5 premières semaines.
Quantité produite: 3.600 cols
Date de mise en bouteille: 4/11/2013

Accords & Service

Foie gras mi-cuit
Chapon aux figues Rigote (fromage de chèvre)
Ananas rôti et flambé, à la vanille
Servir à 12-14°C
Potentiel de garde : 3 à 10 ans

RÉCOMPENSES

94 Pts Wine Spectator
89 pts Wine Advocate
92 pts Vinous
14,5/20 Bettane & Desseauve
***** Rod Phillips (CA)