

Condrieu

2015

"« C'est un vin riche, frais, onctueux avec des notes d'ananas, de liqueur de pêche ainsi qu'un soupcon de fleur d'oranger. Le Condrieu Laurus 2015 est un vin souple, mûr, nuancé qui devrait briller dès son plus jeune age. » 89-91/100 – Wine Advocate – Robert Parker, 30 Decembre 2016"



Millésime

L'été fut caniculaire, les pluies attendues sont arrivées mi-août, suivit d'un soleil radieux, un vent inespéré a permis de pousser les maturités et de récolter les cépages à leur optimum.
Les baies ont bénéficié d'une maturité remarquable faisant de 2015 un millésime d'anthologie.
Début des récoltes le 7 Septembre 2015

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.

Vinification

Vendanges manuelles. 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 6 premiers mois.
Quantité produite: 3 000 bouteilles et 250 magnums
Date de mise en bouteille: 11 Mai 2017

Accords & Service

Filet mignon de porc à la crème.
Blanquette de porc
Gambas au curry
Service 12-14°C
Optimum de dégustation : 2017 – 2022

RÉCOMPENSES

94 Pts Wine Spectator
93 Pts Jeb Dunnuck
95 pts Wine Advocate
15/20 Bettane & Desseauve
93 Pts Vinous