blanc
white

Condrieu "Invitare"

Le cépage
100% Viognier.

Grape variety
100% Viognier.

Le Terroir
Issu d'un assemblage de différentes parcelles de l'appellation, Terroirs composés à majorité de granites à biotites plus ou moins décomposés et de granites à muscovite. Villages de Condrieu, Saint-Michel sur Rhône, Chavannais et Limony.

Terroir
Produced from a blend of different parcels in the appellation, Terroirs composed mainly of more or less decomposed biotite granite and muscovite granite. Villages of Condrieu, Saint-Michel sur Rhône, Chavannais and Limony.

Les vendanges
Vendange entière à maturité optimale.

Harvest
Whole grape harvest at perfect ripeness.

La vinification
Pressurage du raisin entier ; utilisation modérée de soufre. Débourbage léger. Fermentation en levures indigènes pour majorité en demi-muids, foudres (70% donc 5% en bois neuf) et en cuve inox (30%).

Vinification
Whole-grape pressing ; moderate use of sulphur. Light settling. Fermentation with indigenous yeasts, mostly in big wooden barrels (600L), wooden casks (70% which 5% of new wood) and stainless steel vats (30%).

L'élevage
Elevage sur lies totales pendant 10 mois.

Ageing
Aged on lees for 10 months.

La dégustation
Avec des notes de pêche blanche, de fruits confits ainsi qu'une belle tension caractéristiques de l'appellation Condrieu.
Robe : or soutenu, jaune doré avec quelques reflets verts.
Nez : très fruité, fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot.
Bouche : rond, plein, très long en bouche, finale vanillée.

Avec ce vin nous avons aimé :
Dorade grillée, sauce yuzu et riz noir.
Température de dégustation : 10-12°C

Tasting
"Invitare", with its notes of white peaches, candied fruit and nice taut acidity, shows us the authentic character of the Condrieu appellation.
Colour: deep gold, golden yellow with green lights.
Nose: very fruity, exotic fruit (pineapple), acacia blossom, litchee, apricot and peach.
Palate: round, full, good length in mouth with a final of vanilla.

Recommended food pairing:
Grilled sea bream with yuzu sauce and black rice.
Serving temperature: 10-12°C

Les vins issus de la gamme Prestige sont porteurs de notre histoire. Ils sont synonymes de qualité, de savoir-faire et d'héritage.
The Prestige range of wines are the bearers of our history. They are synonymous with quality, know-how and heritage.

MKG - 03042024