



Condrieu “Coteau de Chery”

Issu du Lieu-dit
«Chery».

Le cépage

100% Viognier.

Le Terroir

Coteaux dont les sols sont composés de granits à biotite dégradés riches en mica.

Les vendanges

Pour s'assurer d'un équilibre parfait entre maturité et fraîcheur, chaque parcelle est vendangée manuellement en plusieurs passages.

La vinification

Pressurage du raisin entier, utilisation modérée de soufre. Débourbage léger. Fermentation en levures indigènes pour majorité en demi-muids, foudres (85% dont 10% neufs) et en cuve inox (15%).

L'élevage

Elevage sur lies pendant 11 mois.

La dégustation

Robe : jaune pâle, reflets verts, limpide.

Nez : floral (acacia, chèvrefeuille, tilleul), de fruits (bergamote), notes fumées légères (curry).

Bouche : attaque fraîche, bel équilibre, notes minérales, salines, avec une finale tendue et aromatique.

Avec ce vin nous avons aimé :

Noix de St Jacques, risotto au safran et tuiles de parmesan.

Température de dégustation : 10-12°C

From the Vine locality
«Chery».

Grape variety

100% Viognier.

Terroir

Terraces with soils composed of degraded biotite granites rich in mica.

Harvest

To ensure a perfect balance between ripeness and freshness, each plot of land is harvested several times by hand.

Vinification

Whole grapes are pressed and a moderate amount of sulphur is used. Light settling. Fermentation with indigenous yeasts, mostly in half-muids, barrels (85% of which 10% are new) and stainless steel vats (15%).

Maturing

Aging on lees for 11 months.

Tasting

Colour: pale yellow colour with green tints, limpид.

Nose: floral (acacia, honeysuckle, linden-tree), fruit (bergamot, pear), light smoky notes.

Palate: the attack is fresh, well-balanced, mineral and salty notes with an aromatic and quiet tight final.

As an accompaniment, we suggest:

Scallops, saffron risotto and crispy parmesan tuiles.

Serving temperature: 10-12°C

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

