



COTEAU DE CHERY

CONDRIEU
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Terroir : granites, à biotites,
partiellement altérés.
Partially altered biotite granite.

M. CHAPOUTIER

VIN BLANC, WHITE WINE MIS EN BOUTEILLE À 26600 PAR M. CHAPOUTIER, TAIN, FRANCE. PRODUIT DE FRANCE / PRODUCT OF FRANCE

750 ml

Condrieu “Coteau de Chery”

Le cépage

Viognier.

Grape variety

Viognier.

Le terroir

Les raisins proviennent de sols granitiques dégradés et de micaschistes.

La parcelle est exposée sud.

Terroir

Grapes come from eroded granitic soils and mica-schists. The plot is south-facing.

Les vendanges

Les raisins sont vendangés manuellement en caisses.

Harvest

Grapes are hand-harvested in boxes.

La vinification

Les raisins sont pressés en grappes entières.

La fermentation est thermo-régulée en fûts à 17° C en levures indigènes.

Vinification

The whole bunches are pressed.

Fermentation is carried out under controlled temperature (17°C) in casks with natural yeasts.

L'élevage

Le vin est ensuite élevé pendant 8 mois en demi muids de 600 litres, puis 2 mois en cuves.

Maturing

The wine is aged in 600 litre-barrels for 8 months, and then for 2 months in vats.

La dégustation

Robe : jaune pâle, reflets verts, limpide.

Nez : floral (acacia, chèvrefeuille, tilleul), de fruits (prune, poire), notes fumées légères.

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

Tasting

Colour: pale yellow colour with green tints, limpid.

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

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

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIO DY VIN



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

