

La petite Appellation emblématique
des Côtes du Rhône Nord

CONDRIEU AOP LES TERROIRS

Cépage : Le viognier traditionnel des Côtes du Rhône Nord

Vin blanc exclusivement produit par l'assemblage des parcelles
La Roncharde et de Poncin.

Culture et vendanges à la main imposées par la pente du terrain.

Vinifié et mis en bouteilles dans la cave du domaine par
Laurent Merlin artisan vigneron.



Dégustation

Un grand Condrieu au goût du temps jadis.

Aérien, frais, floral et fruité avec toute la minéralité de son terroir.

Vin élégant, équilibré par la finale dynamique signature du domaine.

Service

Un grand vin, parfait autant sur de gratins de légumes que sur de simples Rigottes, les petits chèvres frais du Pilat.

On l'adore « a cappella » pour ne savourer que sa finesse.

Le Condrieu Les Terroirs est à servir absolument frais, 12°C.

Garde : 5 ans ou tout de suite pour les impatients...

Vignoble

Les deux vignobles sont au cœur de la petite appellation Condrieu.

Le goût du terroir naît du socle de granite enrichi de l'Arzelle du Rhône, qui donne une coloration minérale à la belle maturation des raisins portés par les vignes vertigineuses de l'Est levant.

Notes

Condrieu Les Terroirs 2024 : **94/100** par Decanter

16,5/20 par Jancy Robinson

Laurent MERLIN Vigneron
10 Impasse du Bardoux
42410 Saint-Michel-sur-Rhône



Tel : +33 (0)6 33 22 82 75

Mail : domainef.merlin@orange.fr