

CONDRIEU AOP

JEANRAUDE

Un vin rare, né sur la petite parcelle
attenant au mythique Château Grillet AOP.

Cépage : 100% Viognier, le cépage légendaire des Côtes du Rhône Nord

Vin blanc exclusivement produit par l'assemblage de la parcelle Jeanraude.

Culture et vendanges à la main imposées par la verticalité du vignoble.

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



Dégustation

Nez de jasmin et violettes.

Un goût de fruits mangés sur l'arbre, une sensation magique
de fraîcheur et de plénitude en bouche.

Finale intense d'une profondeur minérale qui structure le
fruité.

Service

Vin rare à réserver aux grandes occasions, à boire "a cappella"
pour son équilibre, exceptionnel sur les fromages vieux.

À boire frais, 12°C.

Garde : Vin de garde 3 à 15 ans.

Vignoble

Comme sa prestigieuse voisine l'AOC Château Grillet, la
Jeanraude s'accroche aux chayets romains, à l'aplomb du
Rhône. L'exposition Est, la fraîcheur nocturne du fleuve, le
terroir de granit bleuté rare en Condrieu, confère au
Jeanraude une tension minérale qui sublime sa douceur
fruitée.

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