

CONDRIEU AOP LES TERROIRS

Cépage : 100% Vieux Viognier de Condrieu

Le cépage légendaire des Côtes du Rhône Nord

Vin blanc issu de l'assemblage des lieux dit de La Roncharde et de Poncin.

Culture et vendanges à la main.

Vinifié et mis en bouteilles dans la cave du domaine par

Laurent Merlin artisan vigneron.



Dégustation

Vin élégant, développant toute l'onctuosité fruitée des Condrieu, avec en plus la finale dynamique, signature du Domaine qui lui offre un irrésistible caractère.

Service

Il se prête à toutes les possibilités : accompagner d'une cuisine sophistiquée comme de simples Rigottes, les petits chèvres du Pilat ou seul juste pour le plaisir du goût du Terroir.

Le Condrieu Les Terroirs est à servir absolument frais, à 14°C.

Garde : 3 à 5 ans ou tout de suite pour les impatients ...

Vignoble

Les deux vignobles, situés sur les communes de Condrieu et de Saint-Michel-sur-Rhône, sont au cœur de la petite appellation Condrieu. L'exposition au levant favorise une belle maturation des fruits. Le socle granitique, enrichi par l'Arzelle de Rhône, contribue à l'expression minérale du terroir.

Notes

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

16,5/20 par Jancy Robinson

