

CONDRIEU



La localisation

Échange parcellaire avec Stéphane Montez (Domaine du Monteillet) sur le lieu-dit Chanson. Il est vinifié et élevé comme nos Saint-Péray, pour obtenir un Condrieu aux notes fraîches.



La vinification

Cépage : 100 % Viognier

Fermentation : en cuve inox jusqu'au début de la FA

Elevage : en fûts pendant 10 mois

Dégustation optimale : 5 ans



La dégustation

Robe : jaune or

Nez : 🍊 🍊 🌿

Bouche : vin gras avec beaucoup de rondeur :



Conseils de conservation :



10-12°C



En position
horizontale



A l'abri de la
lumière



L'accord mets-vins

Apéritif / Risotto aux truffes / Ris de veau