

# Condrieu

## La Grillette

### 2017



75 cl



8 à 10



1 à 10 ans



Viognier



21 Mois



2017

*Cette minuscule parcelle de granite à biotite est située à St Michel/Rhône au lieu dit "La Cartherie".*

*Les premiers ceps de viognier de cette cuvée parcellaire ont été plantés en 1952. Deux années d'élevage sont nécessaires à la révélation de ce terroir si particulier avec des notes typiques grillées et un parfum de violette.*

*La production n'est pour l'heure que d'un demi-muid.*

*Cépage : Viognier*

*Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré, brillant .*

*Nez très parfumé avec des notes grillées et un parfum de violette.*

*En bouche c'est un vin riche avec une belle minéralité et long en bouche.*

*Terroir : Granitique à Biotite*

*Vinification : Eraflage, puis macération pelliculaire pendant 9 heures.*

*Fermentation malo-lactique sur lies*

*en 1 demi-muid de chêne.*

*Battonage avec parcimonie.*

*Élevage : suivant les millésimes env. 21 mois en 1 demi-muid neuf de chêne français. (sans soutirage et sans soufre).*

*Température de service : 8 à 10° C*

*Garde : de 1 à 4 ans sur les arômes primaires. Sinon attendre 10 ans pour obtenir les arômes tertiaires.*

*Accord mets et vins : Chèvre chaud, foie gras poêlé, saumon fumé, petits rougets, riz de veau au jus d'agrumes et jeunes carottes à l'étuvée, homard grillé, aspic d'asperges, lotte au curry, turbot grillé à la sauce hollandaise, risotto de légumes de printemps...*