

# Condrieu doux

## Candice

### 50 cl 2018



50 cl



6 à 8



16 % Vol.



1 à 99 ans



Viognier



20 mois



2018

*Cette cuvée est issue de 50% de pourritures nobles (Botrytis) et de 50% de raisins passerillés.*

*Pour élaborer ce vin doux il suffit de ne pas vendanger son Condrieu à la période habituelle et de le laisser passeriller afin d'obtenir le Botrytis.*

*Les conditions climatiques doivent être exceptionnelles (douceur et humidité) de septembre à novembre car ces grains sont vendangés tardivement en 3 à 4 tris sélectifs.*

*Cépage : Viognier*

*Vin de couleur jaune paille foncé .*

*Nez très subtils d'abricot secs liés à la sur-maturité, de coing, pain d'épices.*

*La bouche révèle un bel équilibre, elle est grasse et persistante.*

*Terroir : Granitique*

*débouillage à froid pendant 3 jours*

*Fermentation alcoolique longue et lente en barriques neuves*

*Pas de fermentation malo-lactique .*

*Battonage une fois par mois*

*Élevage : 20 mois en 100% fûts neufs de chêne français*

*Température de service : 6 à 8° C*

*Garde : de 1 à 99 ans*

*Accord mets et vins : Foie gras en terrine avec son pain d'épices, tarte aux poires, crumbles aux fruits exotiques...*