

# Condrieu

## Les Grandes Chaillées

### 2019



75 cl



8 à 10



15 % Vol.



1 à 10 ans



Viognier



11 Mois



2019

*Ce Condrieu provient de huit parcelles situées sur de superbes terroirs à Chavanay, Saint Michel sur Rhône, Condrieu et Vérin.*

*Les chaillées sont des terrasses maintenues par des murs en pierres sèches.*

*Cépage : Viognier*

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

*Nez très parfumé et flatteur aux nuances d'acacia, de miel et de pain grillé.*

*En bouche c'est un vin tendu, droit et minéral et long en bouche.*

*Terroir : Granitique (Arzel)*

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

*Fermentation malo-lactique sur lies en barriques et demi-muids de chênes.*

*Battonage avec parcimonie.*

*Élevage : 11 mois en 75% de fûts récents et 25% de demi-muids neufs de chêne français. (sans soutirage).*

*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...*