verticale de 3 Condrieu
La Grillette
2020 - 2021 - 2022 75 cl

	75 cl
	8 à 10
	1 à 10 ans
	Viognier
	de 21 à 32 mois en fontion du millésime
	2020-2021-2022

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 de 21 à 32 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…