



Condrieu Les Grandes Chaillées 2024 37,5 cl



37.5 cl



8 à 10°C



13.5 % Vol.



1 à 10 ans



Viognier



11 mois



2024

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

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

Robe jaune pâle.

Joli nez expressif sur les agrumes, bergamote, poire et fleurs blanches, avec de légères notes toastées.

La bouche sur la tension offre une belle fraîcheur et un joli volume avec une finale saline.

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 5 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...