Magnum Condrieu
Les Grandes Chaillées 2024

75cl 150cl	*150 cl*
	8 à 10°c
%	*14 % Vol.*
	1 à 10 ans
	Viognier
	9 Mois
20..	*2023*

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…