Condrieu
Chanson
2024 75 cl

75cl 150cl	*75 cl*
	6 à 10°C
%	*13 %*
	10 ans
	Viognier
	18 mois
20..	*2024*

Cette cuvée située au cœur de l'appellation Condrieu provient uniquement du lieu dit « Chanson ». Cette sélection parcellaire est issue d'un coteau abrupt et aride de granite à muscovite, lui conférant une belle minéralité.

- Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré, brillant .
- Premier nez racé et beurré, puis poire, abricot, pain grillé, violette.
- La bouche manifeste une très belle tension grâce à la minéralité du terroir.
- Terroir : Granitique à muscovite (Arzel), Chanson (2,5 hectares).
- Vinification : Eraflage, macération pelliculaire , débourbage à froid.
- Fermentation alcoolique en tonneau à 16-18°.
- Fermentation malo-lactique sur lies fines en barriques de chênes.
- Battonage une fois toutes les 6 semaines pour une auto protection naturelle.
- Élevage : 18 mois en demi-muids de chêne de la fôret de l'Allier. (tonnelerie locale : Valaurine).
- Température de service : 6 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…