Condrieu doux
Candice
75 cl 2022

	75 cl
	6 à 8
	15,5 % Vol.
	1 à 99 ans
	Viognier
	12 mois
	2022

Cette cuvée est issue de 50% de pourritures nobles (Botrytis) et de 50% de raisins passerillés.

Pour élaborer ce vin doux il suffit de ne pas vendanger son Condrieu à la période habituelle et de le laisser passeriller afin d'obtenir le Botrytis.

Les conditions climatiques doivent être exceptionnelles (douceur et humidité) de fin octobre à début décembre car ces grains sont vendangés tardivement en 3 tris sélectifs.

Cépage : Viognier

Vin de couleur jaune paille foncé .

Nez très subtils d'abricot secs liés à la sur-maturité, de coing, pain d'épices.

La bouche révèle un bel équilibre, elle est grasse et persistante.

Terroir : Granitique

débourbage à froid pendant 3 jours

Fermentation alcoolique longue et lente en barriques neuves

Pas de fermentation malo-lactique .

Battonage une fois par mois

Élevage : 12 mois en 100% fûts neufs de chêne français

Température de service : 6 à 8° C

Garde : de 1 à 99 ans

Accord mets et vins : Foie gras en terrine avec son pain d'épices, tarte aux poires, crumbles aux fruits exotiques…