



Jean Pinchon

C'est sur un terroir d'exception, issus de vignes plantées sur des coteaux abrupts et des petites terrasses (chaillets) que le Domaine Niero récolte le meilleur du viognier et de la syrah.

Créé au début des années 70 par Jean Pinchon, ambassadeur de l'appellation Condrieu, le domaine est repris en 1985 par son gendre Robert qui lui donnera ses lettres de noblesse.

Son fils, Rémi, lui succède désormais, héritant de toutes ses compétences et de sa passion.

Avec un vignoble de près de 7 ha sur les appellations de Condrieu, Côte-Rôtie, ainsi qu'en vins de pays, le travail et les efforts de 3 générations sont aujourd'hui récompensés par l'authenticité, la pureté et l'équilibre naturel des différentes cuvées du domaine.

Autour de Rémi, toute l'équipe vous invite à découvrir et déguster nos vins de caractère, fidèles à notre savoir-faire et à notre identité.



Robert Niero



"Passionné et exigeant, je m'applique avec toute mon équipe à perpétuer le savoir-faire familial, un subtil mariage de modernité et de tradition. Respectueux du vignoble, en quête de maturité optimale, je veux vous offrir la plus belle expression de notre grand terroir.

Bonne dégustation !"

Rémi Niero

Rémi NIERO VITICULTEUR

Un Terroir  
Un Savoir-faire  
Une Passion

DOMAINE RÉMI NIERO  
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT  
Impasse du pressoir - Rue de la Mairie  
69420 CONDRIEU  
Tél. : +33(0)4 74 56 86 99  
email : domaine@vins-niero.com

Coordonnées GPS : 45°27'48N-4°46'09 E  
OUVERTURE DU CAVEAU : DU LUNDI AU SAMEDI SAUF MERCREDI  
Retrouvez-nous sur : [www.vins-niero.com](http://www.vins-niero.com)

CONDRIEU - CÔTE-RÔTIE



**CONDRIEU "Les Ravines" 2015**

Nez tout en finesse et élégance, d'une grande pureté aromatique. Il exhale des notes délicates de fruits à chair blanche, miellées et fraîchement mentholées. En bouche, on retrouve l'aromatique du nez complété par des notes minérales. La finale sapide est dotée d'une belle persistance. L'archétype du très bon Condrieu !

Sol granitique décomposé sur des coteaux en terrasses tous situés sur la commune de Condrieu.  
Vignes de 20 ans d'âge en moyenne.  
Cépage : Viognier.  
Elevage de 12 mois en fûts de chêne (40%) et cuve inox (60%).  
Potential de garde : 4-6 ans.  
Servir à 12°C.



**CONDRIEU "Chéry" 2015**

Nez riche, aux accents de pêche, d'abricot, de fruits blancs, fond floral. En bouche, une ampleur remarquable, une texture soyeuse, un style aérien aux arômes ciselés où le fruit se pare de tonalités épicées et miellées. Une grande réussite.

Célèbre coteau de Chéry avec ses vignes en petites terrasses exposées plein sud, sol de granite déstructuré appelé localement "orzelle".  
Vieilles vignes allant jusqu'à 70 ans d'âge.  
Cépage : Viognier.  
Elevage de 12 mois en fûts de chêne (40%) et cuve inox (60%).  
Potential de garde : 8-10 ans.  
Servir à 12°C.



**CONDRIEU "Héritage" 2015**

Nez d'une grande pureté associant notes florales, arômes de fruits frais et dimension minérale. En bouche, il montre une structure délicate, une superbe équilibre et une forte puissance aromatique. La finale harmonieuse révèle une belle persistance.

Sélection et assemblage des meilleurs fûts et cuvées du domaine.  
Cépage : Viognier.  
Elevage de 12 mois en fûts de chêne (50%) et cuve inox (50%).  
Potential de garde : 8-10 ans.  
Servir à 12°C.

**SYRAH "Les Agathes" 2015**

Une superbe expression de la syrah septentrionale. Au nez, fruits rouges et noirs, poivre noir et violette. La bouche est charnue, dans la délicatesse, toujours sur une sensation poivrée élégante, qui soutient le vin. Finale fraîche et salivante.

Sol argilo calcaire.  
Vignes de 20 ans en moyenne.  
Cépages : 100% Syrah.  
Cuvaison longue après éraflage.  
Elevage de 12 mois en fûts de chêne.  
A boire entre 2 et 8 ans.  
Servir entre 16 et 18°C.



**CÔTE-RÔTIE "Eminence" 2015**

Superbe nez racé et complexe sur la pivoine, le poivre blanc, la violette. La bouche est au diapason, avec un grain fin, concentrée, tendue, d'une grande intensité aromatique portée par des tanins fins. Très belle finale, longue, fraîche et fruitée. Un magnifique vin de terroir dans un grand millésime.

Sol de micaschiste sur les pentes de la Viallière et de granite sur les terrasses de Bossenon.  
Vignes de 20 ans d'âge en moyenne.  
Cépages : Syrah (95%) Viognier (5%).  
Cuvaison longue de 3 semaines après éraflage.  
Elevage de 16 mois en fûts de chêne (20% fûts neufs).  
A apprécier pendant une dizaine d'années. Servir entre 16 et 18°C.



**CÔTE RÔTIE "Vires de Serine" 2014**

Nez expressif de mûre et de cassis, de framboise avec quelques notes florales et de plantes aromatiques. La matière en bouche est dense, montrant une très belle maturité sans aucune lourdeur. Ses tanins ciselés et son élégance raffinée lui confèrent à coup sûr un avenir radieux.

Sélection des plus belles terrasses escarpées issue des coteaux de la Viallière et de Bossenon.  
Vieilles vignes.  
Cépage : Syrah 100%.  
Cuvaison longue après éraflage.  
Elevage de 24 mois en fûts de chêne neufs.  
Potential de garde : 12-15 ans.  
Servir entre 16 et 18°C.

