

Condrieu

« Cœur de Roncharde » 2020



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

La sélection de vieilles vignes situées au cœur de la parcelle « La Roncharde », associée à celle des plus beaux jus de presse, a rendu possible l'élaboration d'une cuvée exceptionnelle de densité et d'équilibre, de richesse et de pureté de fruit, de profondeur et de concentration minérale.

La bouche est pure et vraiment racée tout en alliant une onctuosité immédiate et une agréable minéralité. Le vin se développe ensuite peu à peu sur des richesses denses, intenses, tout en finesse et équilibre.

Un grand terroir à découvrir !

ACCORDS METS ET VINS :

Escargots aux cèpes, pâté de foie de volaille, noix de Saint-Jacques, Sauté de porc au cidre, turbot au four, risotto crémeux aux cèpes, chèvres mi-secs.

Température de service : 14°C.

TERROIR :

Parcelle composée d'un sol granitique. Surface : 1.6ha. Exposé plein sud.

Vieilles vignes allant jusqu'à 70 ans d'âge. Cépage : Viognier.

VINIFICATION & ELEVAGE :

Pressurage pneumatique / Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées / Batonnage pour les fûts / Fermentation malolactique.

Elevage de 12 mois en fûts de chêne (40%) et cuve Inox (60%).

Vol. Alc : 13,5 %

REFERENCE 2019:

Jeb Dunnuck : 94/100