

Condrieu

« Héritage » 2020



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Véritable quintessence du savoir-faire du domaine, cette cuvée d'une grande finesse, au fruité remarquable, est un vin au charme délicat et à l'équilibre magistral. Elle est, chaque année, le fruit d'une sélection des meilleurs fûts et cuves élevés dans nos chais. Un grand Condrieu qui donnera la plus belle expression de la subtilité des vins de l'appellation.

ACCORDS METS ET VINS :

Carpaccio et tartare de saumon, coquilles Saint-Jacques au foie gras, ris de veau à la crème, curry d'échine de porc, poulet aux écrevisses...
Potentiel de garde 5-7 ans - Température de service : 12-14°C.

TERROIR :

Sélection et assemblage des meilleurs fûts et cuvées du domaine.
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 (50%) et cuve Inox (50%).

Vol. Alc : 14%

REFERENCES 2019:

Jeb Dunnuck : 95/100