

## Condrieu

### « Les Ravines » 2020



#### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Issue de superbes coteaux en terrasses situés sur les hauteurs du village de Condrieu, notre cuvée « Les Ravines » est le fruit d'un élégant assemblage de 4 parcelles au sol granitique. D'une grande pureté aromatique, elle dévoile des arômes de fruits à chair blanche relayés par de délicates notes florales. La bouche racée et harmonieuse est caractérisée par un beau volume, un final élancé et pur, révélant la minéralité du terroir.

#### ACCORDS METS ET VINS :

Asperges sauce mousseline, quenelles de brochet, boudin blanc truffé, chaud-froid de volaille, langouste en Bellevue, noix de St Jacques, langoustines au curry, rigotte, plats asiatiques raffinés...

Température de service : 12°C.

#### TERROIR :

Sol granitique décomposé sur les coteaux de la " Roncharde ", " Côte Chatillon ", " Vergelas " et " Corbéry".

Vignes de 30 ans d'âge en moyenne, cépage Viognier. surface : 3.4ha.

#### VINIFICATION & ELEVAGE :

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

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

Vol. Alc : 13,5%

#### REFERENCES 2019 :

Revue des Vins de France : 90/100

IEB DUNNUCK: 93/100