

# Rémi NIERO

CONDRIEU - CÔTE-RÔTIE  
SAINT-JOSEPH - VIN DE PAYS

## IGP Viognier Septentrional

### « A l'Origine... » 2020



#### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Vêtu d'une robe jaune paille claire aux reflets verts, le nez s'ouvre sur un parfum généreux et intense, composé d'arômes de fleurs (acacia, tilleul) et de fruits (pêche blanche, agrumes).

Son attaque en bouche est souple et sa structure onctueuse avec une agréable acidité pleine de fraîcheur.

La finale est marquée par une trame équilibrée et élégante dotée d'une belle longueur.

#### ACCORDS METS ET VINS :

Idéal en apéritif ou avec un fromage de chèvre frais, un poisson méditerranéen, des gambas grillées, des accras de morue, un tartare de thon au gingembre, ou bien encore sur des tapas chaudes.

Température de service entre 12 et 14°C.

#### TERROIR :

Parcelles situées dans le village de Condrieu, sur les rives du Rhône, en contrebas des fameux coteaux de l'appellation.

Sol argilo-calcaire. Cépage : Viognier 100%.

#### VINIFICATION & ELEVAGE :

Pressurage pneumatique / Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées / Fermentation malo-lactique. Elevage de 8 mois en cuve inox.

**Vol. Alc : 13%**