

## Condrieu « Chéry » 2020



### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Considéré comme l'un des plus beaux terroirs de l'appellation, le célèbre coteau de Chéry se compose de petites terrasses exposées plein sud sur un sol de granite friable appelé localement « arzelle ». Cette magnifique cuvée se caractérise par sa richesse, son équilibre et sa minéralité.

Dotée d'une grande complexité aromatique, se développant à l'aération, elle est l'expression d'un véritable nectar.

### ACCORDS METS ET VINS :

Ris de veau aux morilles, sandre poêlé et risotto aux pointes d'asperges, escalope de foie gras, chapon truffé, côte de veau à la normande.

Température de service : 12°C.

### TERROIR :

Parcellaire composée d'un sol friable et granitique.

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

Surface : 0.8ha. Exposé plein sud.

### 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. : 14%

### REFERENCES 2019:

Jeb Dunnuck : 96/100