



Condrieu « Les Combéluz » 2023

- ✓ **Le vigneron** : Vignobles Roland Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 9 000 btles
- ✓ **Degré Alcoolique** : 14 % vol
- ✓ **Disponible en** : 75cl
- ✓ **Cépage(s)** : Viognier 100%.
- ✓ **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond.
Roche mère granitique.
- ✓ **Rendement** : 40 hl/ha
- ✓ **Age des vignes** : 10 ans
- ✓ **Vendange** : manuelle

Vinification :

Le condrieu est vinifié dans le respect de la tradition, maîtrise des températures. Les raisins sont vendangés et triés manuellement. Pressurage, débourbage. Fermentation alcoolique en barriques sans soutirage avec batonnage. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage :

Élevé en fût de chêne durant 6 mois, filtration légère avant mise en bouteille.
« Robe jaune d'or lumineuse. Nez d'une grande pureté associant notes florales, abricot mûr, dimension minérale. En bouche, une ampleur remarquable, une texture soyeuse, un style aérien aux arômes ciselés. »

Tenue et conservation

Il peut être bu dans sa jeunesse et peut vieillir durant six ans.

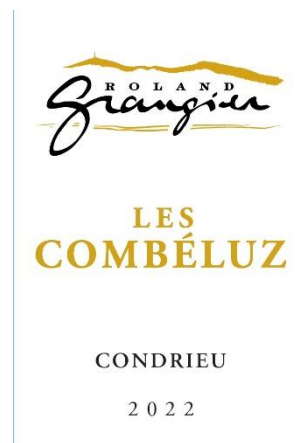
Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 10° C

Il se dégustera très frais en apéritif, il accompagnera le foie gras, le poulet aux morilles, des viandes blanches, il peut se servir avec un fromage par exemple la rigotte de Condrieu.

Récompenses :

- Jeb Denuck : 2018 (93 points), 2017 (92 points), 2020 (87 points)
- Wine Advocate : 2017 (92 points)
- Jancis Robinson : 2018 (16/20)
- Decanter 2020 (or), 2021 (Bronze)



Le MOT DU VIGNERON :
« Condrieu élégamment complexe et chaleureux »