



Condrieu « Mille et Une Chaillées » 2023

- ✓ **Le vigneron** : Vignobles Roland Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 1 000 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** : 20 ans
- ✓ **Vendange** : manuelle

Terroir :

Les Mille et une Chaillées représente toute l'expression du Condrieu sur les coteaux composés de plusieurs Chaillées sur Chavanay. Les Chaillées sont des parcelles en terrasses soutenues par des murs en pierre sèche aménagés et restaurés par l'homme.

Vinification :

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

Elevage :

Élevé en fût de chêne durant 6 mois, filtration légère avant mise en bouteille.

Tenue et conservation

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

Gastronomie - Accords culinaires :

Aux arômes de d'abricot, de fruits mûrs et de violette vous retrouverez toute la complexité du viognier. Cette cuvée accompagnera avec merveille les plats de crustacés, les Saints Jacques, fromage de chèvre ou en apéritif.

