



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Condrieu Cuvée La Vieille Maison 2018 Famille Garon

Présentation du vin

Vinification: Les raisins sont pressés traditionnellement en grappe entière. La fermentation débute en cuve inox thermorégulée, pour se terminer en futs de chêne de 228L. La température contrôlée pendant toute la fermentation alcoolique permet une extraction lente de arômes. La fermentation malolactique se déroule souvent au printemps suivant. L'élevage du vin se poursuit jusqu'aux vendanges suivantes et dure environ 12 mois.

Nous avons choisi l'élevage sous-bois pour nos vins blancs. Celui-ci apporte la complexité et la salinité que nous recherchons.

Cépage : 100 % Viognier

Garde: Le Condrieu est un grand vin blanc, à apprécier dans sa jeunesse. Certaines années très équilibrées, peuvent se garder dans le temps, parfois jusqu'à 10 ans

Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Alcool	13,50 %
Type de maison	Entrepositaire agréé - Cave Coopérative

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron



Nez

Au nez on retrouve des senteurs d'agrumes, de fruits à noyau et de miel d'acacia



Bouche

Une bouche juteuse et concentrée aux arômes de poire et de pêche. Des notes florales et minérales en fin de bouche.