



2018 Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Le Viognier dans toute sa splendeur

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Bouquet gourmand d'abricots mûrs, d'agrumes et de zestes d'orange, auquel les sols granitiques typiques apportent ce qu'il faut de finesse. Ce millésime ensoleillé a produit un vin merveilleusement persistant, ample, juteux, dense et plein de caractère, d'une immense longueur et d'une intensité crémeuse. Le fruit incroyablement séduisant rappelle les abricots mûrs et la pêche blanche avec de subtiles notes de fenouil. Un grand Condrieu, qui révèle tout le potentiel et le spectre aromatique du Viognier.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Producteur:	Chèze Louis
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Viognier
Référence:	0763218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés