2019 Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Le Viognier dans toute sa splendeur

Description:
Ce viognier opulent provient d'une petite parcelle située sur les coteaux de Limony, qui ne fait que 1,5 hectare et qui profite beaucoup, sur le plan climatique, de son orientation sud-sud-est. Les sols alluvionnaires granitiques de l'ère glaciaire ne produisent que de faibles rendements, mais un vin blanc aromatique inoubliable d'une concentration impressionnante. Chaque année, l'un des meilleurs Condrieu!
Note de dégustation:
Joli jaune doré aux reflets tirant sur le vert. Bouquet complexe d'abricot mûr, d'agrumes, de zeste d'orange et de miel, avec de subtiles touches minérales provenant des sols granitiques. Les arômes explosent dans la bouche ample, dense et intensément crémeuse, d'une exceptionnelle longueur. Il ne révèle toutefois aucune lourdeur, mais un équilibre parfait avec des arômes inspirants d'abricots mûrs et de pêche blanche sur de discrètes nuances de fenouil. A nouveau et comme à chaque millésime l'un des meilleurs Condrieu.
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:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Viognier
Référence:	0763219

MÖVENPICK
VINS

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 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch