



2021 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. La subtile minéralité des sols granitiques agrémenté le bouquet complexe d'abricots mûrs, d'agrumes et de zestes d'orange, sur de délicates notes de miel. Véritable explosion aromatique dans la bouche puissante, immense longueur et intense onctuosité. Arômes gourmands d'abricots mûrs et de pêches blanches avec de discrètes notes de fenouil.

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:	13.5 %
Cépage(s):	100% Viognier
Référence:	0763221

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
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés