



2017 Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Il Viognier in tutto il suo splendore

Descrizione del vino:

Questo opulento Viognier proviene da una piccola parcella sulle colline di Limony, di appena 1,5 ettari, che trae grande beneficio dall'orientamento a sud-sud-est. I terreni granitici alluvionali dell'era glaciale producono solo basse rese, ma un vino bianco indimenticabilmente aromatico e di impressionante concentrazione. Ogni anno, uno dei migliori Condrieu!

Nota di degustazione:

Giallo medio con sottili sfumature verdi. Bouquet fresco e ammaliante di albicocche, lime, scorza d'arancia ed erbe aromatiche. Sebbene limitata nella quantità, l'annata 2017 è di grande qualità, estremamente potente e corposa, ma mai pesante. La mineralità del terroir granitico si fonde meravigliosamente con la frutta opulenta per produrre un grande vino con magnifici aromi di albicocche mature e pesche di vite, e sottili note di finocchio selvatico. Louis Chèze produce vini che sono l'antitesi di tutti quei Condrieu goffi, troppo maturi e carichi di alcol.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Chèze Louis
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	9 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Viognier
Numero di articolo:	0763217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Viognier
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi