



## Condrieu Les Mandouls, Blanc, 2023

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

### SITUATION

Les vignes sont établies sur des côteaux pentus aménagés en petites terrasses (les Chalets) soutenues par des murets.

### TERROIR

Les sols, exposés au sud et au sud-est, sont constitués d'arènes granitiques et d'alluvions en surface.

### À LA VIGNE

Les travaux viticoles sont réalisés entièrement à la main.

### VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger débouillage à froid durant 48 heures.

Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 17 et 21°C

### ÉLEVAGE

La fermentation malo-lactique n'a pas été réalisée afin de conserver une belle fraîcheur aromatique. Le vin est élevé environ 85% en cuve inox et le reste en demi-muids afin de conférer au vin des arômes de fruits les plus purs possibles.

### CÉPAGE

Viognier 100%

13,5 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

Il est conseillé de servir ce vin à 13-14°C

### POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

### DÉGUSTATION

Robe : or pale avec reflets argentés.

Nez : très intense de fruit exotiques : ananas, litchi. Grande fraîcheur aromatique.

Bouche : pur, très long en bouche, arômes de pêche blanche et de fruits exotiques.

