

## CONDRIEU "LA BUTTE D'OR" - 2017



### **Terroir**

Coteaux dont les sols sont recouverts de granits. Exposition est, sud-est, il offre un environnement où le Viognier, exprime le meilleur de son potentiel aromatique. Vendanges manuelles des raisins à maturité modérée, pour maintenir un vin blanc aux arômes intenses mais équilibré et frais.

### **Encépagement & millésime**

100% Viognier

### **Vinification et élevage**

Fermentation sur lies à 15°C pendant 7 à 8 mois en barriques de chêne à grains fins. 10 % de barriques neuves maximum. Bâtonnage sur lies une fois par semaine.

### **Dégustation**

Robe jaune or, nez complexe de fruits exotiques, légèrement abricoté. La bouche relève des notes briochées qui se mêlent aux arômes délicats de pêche blanche et de compote d'abricot. On retrouve la typicité d'un Condrieu racé, avec une finale longue et raffinée.

### **Conseils de consommation**

Entre 1 et 5 ans sur des poissons en sauce, terrine de foie gras, veau à la crème, champignons, fromages doux.

Température de service : 12°C