

VIGNOBLES CHIRAT

125 Rue du Piaton 42410 SAINT MICHEL SUR RHONE

Tel 04 74 56 68 92 / Fax 04 74 56 85 26

Email : chirat.g@free.fr

www.vignobles-chirat.com



Condrieu

Cépage : 100 % Viognier

Millésime 2013

Production : 2400 bouteilles

Age des Vignes : environ 30 ans

Terroir : Unique dans l'appellation CONDRIEU :

Granit abiotique avec une dégradation de la roche mère

Vendange 100 % manuelle

Garde : 1 à 4 ans sur les arômes primaires.

Vinification :

- + Préssurage direct.
- + Débourbage à froid.
- + fermentation alcoolique total à basse température en cuve
- + entonnage de 50% de la production en fût
- + Battonage une fois tous les 15 jours avant la fermentation malo-lactique.
- + Fermentation Malo-lactique sur lies fines en fut.
- + 8 mois en fût 225 litres et 400 litres 0% de fût neuf
- + Assemblage des fûts et de la cuve
- + Mise en bouteille.

Dégustation

Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré, brillant avec des reflets verts.

Cette cuvée est plus légère que la cuvée LES CHAYS et CLOS PONCINS. Le but de cette cuvée est de tirer le maximum des arômes de fruit frais du Viognier, tout en ayant la complexité aromatique et le gras de celui-ci.

A consommer sur sa jeunesse

Température de service : 10 à 12°C

Accord mets et vins :

- + Seul en apéritif
- + Asperge
- + Poisson de rivière
- + Rigotte de Condrieu

