

Condrieu « Chanson »

Cette cuvée située au cœur de l'appellation Condrieu provient uniquement du lieu dit « Chanson ».

Cette sélection parcellaire est issue d'un coteau abrupt et aride de granite à muscovite, lui conférant une belle minéralité.

Cépage : Viognier

Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré, brillant .

Premier nez racé et beurré, puis poire, abricot, pain grillé, violette.

La bouche manifeste une très belle tension grâce à la minéralité du terroir.

Terroir : Granitique à muscovite (Arzel), Chanson (2,5 hectares).

Vinification : Eraflage, macération pelliculaire , débouillage à froid.

Fermentation alcoolique en tonneau à 16-18°.

Fermentation malo-lactique sur lies fines en barriques de chênes.

Battonage une fois toutes les 6 semaines pour une auto protection naturelle.

Élevage : 18 mois en demi-muids de chêne de la forêt de l'Allier. (tonnelerie locale : Valaurine).

Température de service : 6 à 10° C

Garde : de 1 à 5 ans sur les arômes primaires. Sinon attendre 10 ans pour obtenir les arômes tertiaires.

Accord mets et vins : Chèvre chaud, foie gras poêlé, saumon fumé, petits rougets, riz de veau au jus d'agrumes et jeunes carottes à l'étuvée, homard grillé, aspic d'asperges, lotte au curry, turbot grillé à la sauce hollandaise, risotto de légumes de printemps...

