

# VIDAL-FLEURY

---



Vidal-Fleury

## Condrieu

Les vignes de Condrieu sont plantées sur des terrasses dont la roche-mère riche en gra-nit possède de nombreuses fissures argileuses. Notre vin est issu de raisins cultivées entre les villages de Vérin et Chavanay. Le climat est de type semi-continental avec des étés chauds et des hivers tempérés. L'exposition plein Sud et la topographie permettent aux vignes d'être à l'abri des vents froids et de bénéficier des vents chauds pour la maturité des raisins.

Millésime : 2021

Couleur : Blanc

### ~~Non disponible~~ à la vente en ligne

Le millésime 2021 a été marqué par la fraîcheur. Mai et juin, moins chauds qu'à l'accoutumée, ont retardé la floraison. Les rayons de soleil estivaux ont apporté la chaleur nécessaire pour enrichir les raisins de sucres et d'arômes. Puis, les élevages minutieux, adaptés à chaque vin et chaque terroir ont fait ressortir tout le potentiel de nos cuvées. Date de début de vendanges : 20 septembre

### ACCORDS METS & VINS :

Se marie très bien avec les plats épicés, comme le tajine, le poulet tandoori. Il accompagnera aussi les mets plus classiques comme un quasi de veau rôti ou du Saint-Pierre grillé. Le Condrieu complètera à merveille certains fromages comme le roquefort.

### DISTINCTIONS :

Jancis 15.5/20

Guide Hachette des Vins \*\*\*



Viognier



Robe jaune pâle aux reflets or et verts.



Le nez très aromatique exprime des notes d'abricot et de violette, des notes d'amandes et d'épices dont le safran accentuent la complexité du vin.

La bouche est volumineuse, elle tapisse le palais avec élégance. L'équilibre entre acidité, ampleur et puissance aromatique donne à ce vin une rare finesse.



Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus. Fermentation alcoolique à température contrôlée en fûts neufs pour 30% de la cuvée et en cuve inox pour le reste.



Fermentation malolactique totale. L'élevage est réalisé en cuve inox et en fûts de chêne pendant 14 mois.

**TEMPÉRATURE**

11 °C

**OUVERTURE**

N/A

**CONSERVATION**

10 à 15 ans