



AOP

# Condrieu

## « Chéry »



### Caractéristiques

Ce Condrieu à la robe jaune d'or allie savoureusement l'élégance à la puissance. Ce fort caractère s'affirme grâce à l'exposition exceptionnelle de son coteau et à l'âge de ses ceps. Son bouquet composé d'agrumes, de violettes et de pêche-abricot lui confère une bouche ample et riche, avec toujours cette pointe d'acidité qui amène ce vin à la garde.

### Le vin, les plats

Ce vin pourra être dégusté dans les 3 à 10 ans suivant son élevage, à une température d'environ 12-14 degrés. Il est conseillé de le carafer avant de le servir : il offrira alors plus rapidement toute sa richesse. Il accompagnera à merveille un foie gras, une poularde à la crème ou des crustacés tels que le homard et la langoustine.



### Terroir

**Sol :** friable et granitique, de mica et de schiste.

**Exposition :** coteau unique orienté sud/sud-est.

**Âge moyen des vignes :** 60 ans.

**Rendement :** environ 35 hl/ha. pour 3 ha cultivés.

**Cépage :** Viognier (monocépage).

### Pratiques culturelles

**Mode de culture :** traditionnel car entièrement manuel.

Pas de traitement systématique, mais seulement lorsque l'observation sur le terrain l'impose.

**Maîtrise des rendements :** Juillet/août : vendange verte. Effeuilage.

**Fermentation :** 1/3 de la production en cuve inox et 2/3 dans le bois.

**Élevage :** 12 mois. Bâtonnages réguliers et soutirage. Maîtrise des températures et de l'hygrométrie. Il est ensuite conservé sur lie pendant un an avant d'être mis en bouteille.

[www.andreperret.com](http://www.andreperret.com)

DOMAINE ANDRÉ PERRET – 17, RD 1086 – VERLIEU – 42410 CHAVANAY – FRANCE  
Tél. 33 (0)4 74 87 24 74 – Fax 33 (0)4 74 87 05 26 – [andre.perret@terre-net.fr](mailto:andre.perret@terre-net.fr)