



AOP

Condrieu



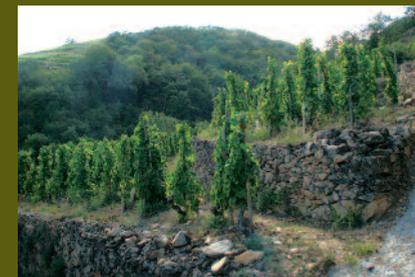
Caractéristiques

Ce Condrieu à la robe jaune pâle et aux reflets argentés est très aromatique et frais. Il dévoile des arômes de pêche et d'abricot ainsi qu'une longue persistance en bouche.

Le vin, les plats

Ce vin se révélera délicieux à boire dès la fin de son élevage à une température d'environ 12-14 degrés.

Il se suffira à lui-même à l'apéritif, ou accompagnera avec bonheur un foie gras, des crustacés, des asperges vertes ou bien encore les fromages de chèvre de Condrieu appelés « rigottes ». De manière plus générale, ce vin sera en accord parfait avec un mets goûteux et fin.



Terroir

Sol : granitique.

Exposition : sud/sud-est.

Ce vin est un assemblage de plusieurs parcelles de vigne.

Âge moyen des vignes : 20 ans.

Rendement : environ 40 hl/ha.

Cépage : Viognier (monocépage).

Pratiques culturales

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.
Effeillage.

Fermentation : 50 % de la production dans l'inox et 50 % dans le bois.

Élevage : 12 mois.

Bâtonnages réguliers et soutirage.
Maîtrise des températures et de l'hygrométrie.

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