



AOP

Condrieu

« Clos Chanson »



Caractéristiques

Ce Condrieu à la robe dorée brillante dégage un mélange de saveurs de fleurs blanches d'acacia et de tilleul, mais aussi des arômes de violettes et de pêches jaunes. C'est un vin souple en bouche qui présente un équilibre gras et rond entre sa tendresse, sa fraîcheur et ses arômes.

Le vin, les plats

Ce vin pourra être dégusté dans les 2 à 5 ans suivant son élevage, à une température d'environ 12-14 degrés.

Il accompagnera à merveille des poissons d'eau douce, un foie gras poêlé ou du homard.



Terroir

Sol: granitique et argileux.

Exposition: un clos unique organisé en terrasses sud/sud-est.

Âge moyen des vignes: 50 ans.

Rendement: environ 35 hl/ha.

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. Effeuvillage.

Fermentation: alcoolique et malolactique en barrique.

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

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