



ROMAIN DUVERNAY

CONDRIEU 2023



NATURE DES SOLS:

Granitique sur coteaux aménagés en terrasses ; la vigne pousse à même la roche.

CÉPAGES:

Viognier

VINIFICATION:

Récolte manuelle en caissette, tri à la vigne et au chai. Pressurage, débourage puis fermentation à température contrôlée. Élevage en fûts de chêne 12 mois (30% de fûts neufs).

DÉGUSTATION:

Robe or pâle, limpide et brillante. Les arômes floraux cèdent rapidement la place aux parfums de fruits à chair blanche : pêche de vigne et abricot. Riche, gras et charnu en bouche, du fait de l'année 2022, année solaire.

ACCORDS METS & VINS:

A consommer avant 5 ans, en apéritif et potentiel de garde de 10 ans pour accompagner tous types de poissons et crustacés ; également avec un poulet fermier de Bresse en sauce, des asperges ...

EAN 13 :

Bouteille : 3 76025677293

5 Carton : 3 76025677296

6 Carton 6x75cl

