

CONDRIEU

" Côte bonnette "

FICHE TECHNIQUE

Sur le granite chatoyant de son coteau vertigineux, un grand terroir, au coeur de l'appellation, cultivé à bras d'homme.
Versant Sud-Ouest dominant Condrieu.

APPELLATION	Condrieu
PORTE GREFFE	110 Richter
CEPAGE	100% Viognier
NATURE DU SOL	Granit
AGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
VIGNOBLE	Succession de petites parcelles de Condrieu. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement.
RENDEMENT	35 hl / ha
TAILLE	Guyot simple
VENDANGE	Manuelle à maturité en caissettes
VINIFICATION	Pressurage direct en vendange entière. Fermentation des jus clairs après débourage statique en barrique et cuve inox.
ELEVAGE	Sur lies fines ,70% en barrique 30% cuves inox .pendant 8 mois
VIEILLISSEMENT	A déguster entre 1 et 4 ans à 12°