

# CONDRIEU

## " Côte Châtillon "

### FICHE TECHNIQUE

Coteau et terroir privilégié, au cœur de l'appellation.

Un ensoleillement maximum plein sud, emmagasinant la chaleur, tout en étant bien aéré.

Sol laissant filtrer les eaux de pluie.

Versants granitiques abrupts dominant le fleuve, ne permettant pas la mécanisation.

Travail manuel en culture raisonnée

APPELLATION	Condrieu
PORTE GREFFE	110 Richter
CEPAGE	100% Viognier
NATURE DU SOL	Granit à biotite
AGE MOYEN DES VIGNES	25 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 débouillage statique en barrique et cuve inox.
ELEVAGE	En barrique sur lies fines pendant 8 mois.
VIEILLISSEMENT	A déguster entre 1 et 5 ans à 12°