



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## CONDRIEU 2015

**NATURE DES SOLS** : Granitique sur coteaux aménagés en terrasses ; la vigne pousse à même la roche.

**ENCEPAGEMENT** : 100% Viognier

**VINIFICATION** : Récolte manuelle en caissette, tri à la vigne et au chai. Pressurage, débordage puis fermentation à température contrôlée. Partiellement élevé en fût de chêne neuf.

**DEGUSTATION** : 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. En bouche le velouté en attaque accompagne les arômes perçus au nez ; finale sur une note de fraîcheur.

**ACCORDS METS & VINS** : A consommer avant 5 ans, en apéritif et potentiel de garde de 10 ans pour accompagner tous types de poissons (de mer, de roche ou d'eau douce) et crustacés ; également avec un poulet fermier de Bresse en sauce, des asperges ...

**EAN 13** : bouteille : 3 76025677292 8  
carton : 3 76025677298 0  
carton de 6 x 75cl

