# Condrieu Amphore d'Argent 2023

Nel bicchiere è dorato con riflessi verdi. Questo Viognier profuma di nettarine, albicocche e fiori bianchi e, a differenza di molti suoi concorrenti, non presenta alcun accenno di toni ossidativi. Al palato, questo Condrieu è succoso, rotondo e ampio.




| | |
|---|---|
| Produttore | Les Vins de Vienne |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Francia |
| Regione | Rodano |
| Sottoregione | Condrieu |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Viognier |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 322063 |
| Adatto a | Crostacei, Pesce, Pesce di mare, Frutti di mare, Carne di vitello, Pollame, Tacchino, Piatti a base di asparagi |

Vinificazione

La fermentazione avviene a bassa temperatura con lieviti indigeni in botti di legno grandi e piccole per 9 mesi.

Terroir

Condrieu è una denominazione completa di vini bianchi e la patria originaria dell'uva Viognier. Solo qui, in un mix di clima continentale e mediterraneo, questo vitigno si sviluppa perfettamente su terreni granitici esposti alle intemperie, producendo meraviglie enologiche con freschezza e mineralità.

Storia

Gli amici Yves Cuilleron, Pierre Gaillard e François Villard, tre appassionati e rinomati viticoltori della riva destra del Rodano, si sono imbarcati in una grande avventura nel 1996: La rinascita dell'antico vigneto Seyssuel. Con coraggio, decidono di acquistare altre vigne a Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rotie, Cornas e Crozes Hermitage.