Condrieu Amphore d'Argent 2024

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	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Viognier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	324040
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.