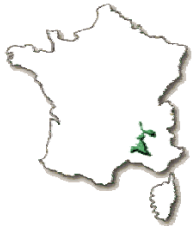


Condrieu les Terrasses



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **Le vigneron** : Famille Grangier
- **Production annuelle moyenne** : 2750 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Viognier 100%.
- **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond. Roche mère granitique.
- **Rendement** : 40 hl/ha
- **Age des vignes** : 10 ans
- **Vendange** : manuelle

Vinification:

Le condrieu est vinifié dans le respect de la tradition, maîtrise des températures. Les raisins sont vendanges et triés manuellement. Pressurage, debourbage. Fermentation alcoolique en barriques sans soutirage avec batonnage. Fermentation malolactique en barriques.

Elevage:

élevé en fût de chêne durant 6mois



«Vin issu du cépage viognier, vin blanc sec très aromatique il présente des arômes d'abricot, de fruits mûrs, de fleur blanche.»

Tenue et conservation

Garde 4 ans



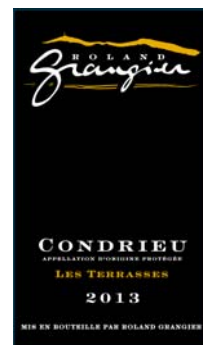
Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 10° C

Il se dégustera très frais en apéritif, il accompagnera le foie gras, le poulet aux morilles, des viandes blanches, il peut se servir avec un fromage par exemple la rigotte de condrieu.

Récompenses :

- Gilbert & Gaillard, médaille d'or : 97/100 (millésime 2013)
- Gilbert & Gaillard, médaille d'or : 94/100 (millesime 2012 & 2011)

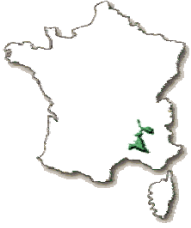


Le MOT DU VIGNERON :

«Condrieu élégamment complexe et chaleureux»



Condrieu les Terrasses



Grand Vin de la vallée du Rhône

- **The winegrower** : family Grangier
- **Annual production** : 2750 btles
- **% Alc.** : 12.5%/vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : Viognier 100%.
- **Type of soil** : Filter ground, stony and shallow. Granitic source rock.
- **Yield**: 40hl/ha
- **Age of the vine**: 10 years
- **Harvest**: manual

Vinification:

The Condrieu is vinified in accordance with tradition, temperature control. Harvest are manually sorted. Pressing, racking. Alcoholic fermentation in barrels without racking with batonnage. Malolactic fermentation in barrels.

Maturing:

6months in oak barrels



« very aromatic dry white wine which presents aromas of apricot, ripe fruit, white flower »

Aging potential :

4 years



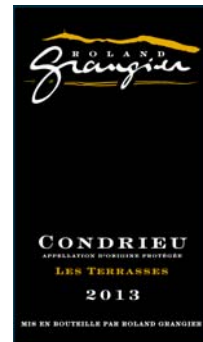
Culinary agreements:

To serve at 10° C

It can be served chilled as an aperitif, it accompanies foie gras, chicken with morels, white meat, it can serve with cheese such as rigotte of Condrieu.

AWARDS :

- Gilbert & Gaillard, medaille d'or : 97/100 (vintage 2013)
- Gilbert & Gaillard, medaille d'or : 94/100 (vintage 2012 & 2011)



Winemaker comments ::

« Elegantly complex and warm Condrieu »