

Domaine François Villard Condrieu "Le Grand Vallon" blanc sec 2015



Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2015

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Grand Vallon

RVF: 16,5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS VILLARD

Commentaires sur ce

Domaine François Villard Condrieu Le Grand Vallon 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16,5/20. *La façon dont les blancs ont été gérés sur les parcelles de Condrieu est impressionnante : ils conservent fraîcheur et équilibre. Comme souvent, Les Terrasses du Palat s'impose comme le plus immédiat, tandis que Le Grand Vallon se montre ample et garde une bouche équilibrée.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES

Informations parcelaires : Saint pierre De Boeuf

Cépage : 100% viognier

Rendement et densité : 44 Hl/Ha (7000 pieds/ha)

Type de taille : Guyot simple

Sol : Granit quartziteux & loess

Age des vignes : 20 ans

Exposition : Est à Sud-Est

CAVE

Vendanges : Pressurage direct

Fermentation : En fût, à basse température avec des levures indigènes, batonnage 1 fois par semaine pendant 6 mois

Élevage : 11 mois sur lie sans soutirage

35% de fûts neufs

65% de fûts de 2 à 4 ans d'âge

DEGUSTATION

Nombre de bouteilles : 7.500

Degré : 13 %

Potentiel de garde : 12 ans

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Le Condrieu "intermédiaire" de François Villard, très bon rapport qualité / prix à déguster dans sa jeunesse.