

Domaine Aurélien Chatagnier Condrieu blanc sec 2017



Prix du produit :

112,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2017

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Aurélien Chatagnier Condrieu 2017 :

Fiche technique rédigée par le domaine :

Un peu plus de 3600 bouteilles produites.

Assemblage de 2 parcelles 100% viognier situées sur la commune de Limony, sur un sol granitique. Pour l'une, exposition plein sud et sol granitique avec un peu d'argile (pour la richesse). Pour l'autre, exposition plein est et sol granitique (élégance et finesse).

Vinification: Vendanges manuelles, fermentation avec levures naturelles, en barriques, et contrôle des températures de 15 à 20 °C. Fermentation malolactique également en fûts. Elevage de 8 à 9 mois en fûts dont 10% neufs.

Description brève du produit :

Un peu plus de 3000 bouteilles produites. Un Condrieu qui doit être comparé aux meilleurs... le prix en moins !