

Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2018



Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2018

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Deponcins

RVF: 94/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. *Bergamote et orange confite évoquent la Méditerranée. La bouche, ample, livre une coeur assez puissant. La belle amertume de peau de pomelo apporte de la fraîcheur et tonifie la finale.*

VIGNES

Informations parcellaires : Saint-Michel-sur-rhône

Cépage(s) : 100% viognier

Rendement et Densité : 44 Hl/Ha (8000 pieds/ha)

Type de taille : Guyot simple

Sol : Granit micacé

Age des vignes : 20 ans

Exposition : 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, 37% de fûts neufs et 63% de futs de 2 à 4 ans d'âge

DEGUSTATION

Millésime : 2018

Mise en bouteilles : Août 2019

Nombre de bouteilles : 16 000

Degré : 13.5 %

Potentiel de garde : 15 ans

Description brève du produit :

94/100 RVF. Condrieu très équilibré avec beaucoup de minéralité.