

# Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2016 MAGNUM



Prix du produit :

**270,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2016

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Deponcins

RVF: 17,5/20

Cépage dominant: viognier

**Description brève du produit :**

**17,5/20 RVF.** Condrieu très équilibré avec beaucoup de minéralité.

**Description du produit :**

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

**Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" 2016 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 17,5/20. *Les blancs épousent bien le millésime. La série des condrieux est réussie. Deponcins s'affirme d'année en année comme un grand terroir de condrieu.*

---

**La Revue du Vin de France (spécial millésime 2016) :** 15,5-16,5/20. *Une belle réussite pour le millésime. Faisant oublier le viognier, le style est épuré. Les amateurs de bourgognes aimeront sa subtilité, son toucher étiré, sa finale salivante.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

## **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 fûts de 2 à 4 ans d'âge