

Domaine Aurélien Chatagnier Condrieu blanc sec 2019



Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2019

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Aurélien Chatagnier Condrieu 2019

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2021) : 91/100. *Chatagnier's 2019 Condrieu is on the riper end of the spectrum but still retains some vaguely floral notions on the nose. Those are backed by ripe apricot and pineapple notes that crescendo on the fleshy, medium to full-bodied palate, then easily glide away on the finish. Nicely done, this has another couple of years ahead of it. **Drink date 2021-2023.***

Lire les commentaires du millésime précédent

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 ! A déguster dans sa jeunesse.