

Domaine Rostaing Condrieu "La Bonnette" blanc sec 2012



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille ROSTAING

Millésime: 2011

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Bonnette

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine René Rostaing** en général.

Commentaires sur ce **Domaine Rostaing Condrieu "La Bonnette" blanc sec 2012** :

Guide Bettane et Desseauve : *"René Rostaing, sans doute le viticulteur indépendant ayant le plus beau patrimoine de vignes en Côte-Rôtie, n'est pas le plus facile des caractères. Mais c'est un superbe professionnel et il le prouve avec son délicieux Condrieu, issu d'un hectare de vignes réparties entre Bonnette, près du Rozay et Sainte-Agathe, alternant sous-sol d'argile rouge et de granit pur. Aucune influence du bois dans son vin qui respecte parfaitement l'intégrité du fruit du viognier et la cristallinité de terroirs exceptionnels."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La Bonnette 2012 est un Condrieu riche et gras, avec quelques pointes exotiques, et toujours cette minéralité et cette fraîcheur typiques du grand terroir de La Bonnette. Le grand volume, ressenti en bouche est très typique des Condrieu du domaine.

Ce Condrieu n'est pas vinifié pour une longue garde, se déguste magnifiquement dès son plus jeune âge, avec un optimum évalué à 5 ans de conservation.

Afin de profiter pleinement de l'ensemble de la gamme aromatique de ce vin, René Rostaing conseille de le servir frais mais pas glacé : entre 13 et 15 °C. Il aime boire ce vin sur des asperges simplement cuites à l'eau ou rôties, des fromages, un beau foie gras, des viandes blanches ou des poissons peu iodés.

Description brève du produit :

par 3 bouteilles. Ce magnifique Condrieu appréciera une bonne aération avant la dégustation pour profiter pleinement de ses arômes exceptionnels, dès 2015. Apogée estimée par René Rostaing: 2017.