



# Vignobles Levet

## Condrieu

Condrieu Blanc 2021

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Condrieu
<b>Cuvée :</b>	Condrieu
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2021
<b>Cépages :</b>	Viognier (100%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Fraicheur et Finesse C'est d'abord les notes fruitées légèrement exotiques accompagnées de notes de fleurs blanches qui se terminent avec élégance sur des notes minérales précises



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en barrique de deux vins, Fermentation malolactique, Pressurage direct, Débourage.

Elevage en barrique de deux vins, Collage, Filtration légère, Bouchon technique en liège.

Sols granitiques, Sols schisteux.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, limpide, reflets dorés.

**NEZ :** Aromatique, généreux, arômes de fleurs blanches, arômes de fruits exotiques, arômes de fruits jaunes, arômes de minéral.

**BOUCHE :** Élégante, généreuse, ronde, notes de fleurs blanches, notes de fruits frais, notes de minéral, tanins frais, souple, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 10° et 12°

**GARDE :** A consommer entre 2022 et 2026



**ACCORDS METS ET VINS :** Fruits de mer, Crustacés, Blanquette de veau, Volailles, Fromages à pâte molle, Poissons



### DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2022 : 1 étoile(s), 93 points

Powered by **Plugwine**

