

# Condrieu

Vignobles Levet

Condrieu 2020

92/100



Robe jaune paille avec des nuances argentées, lumineuse et limpide, avec de l'épaisseur et des larmes multiples. Nez typé et fin, il mêle harmonieusement des parfums de fruits blancs et jaunes (la pêche et l'abricot) à tout un registre floral (fleurs blanches de prairie, acacia, aubépine et genêt) avec en arrière-plan des touches d'agrumes et d'épices. A l'aération on perçoit des fragrances de cire d'abeille. Ce nez est évolutif affiche de la complexité. En bouche c'est un Condrieu qui joue sa partition sur la féminité et la tendresse. L'attaque est ample, pleine et on y retrouve cette palette aromatique avec la dualité des fruits et des fleurs. A l'évolution il présente une certaine structure avec une matière noble et avec du gras qui est enrobé par un support acide de qualité ce qui évite toute lourdeur. Ce vin est encore jeune avec de la tension mais on peut le projeter dans le temps ; finale persistante sur le fruit, les épices et des notes de noyau.

**DVE vous en dit plus : Une cuvée très représentative de son cépage et de l'appellation. Ce vin procure déjà du plaisir.**



aumônière d'écrevisses ou chaussons aux truffes.



entre 10-11°C.



1 600 Bouteilles 75 Cl



dans les 3 à 8 ans.



100% Viognier.



France, Europe, Amérique du Nord et Asie.

**Vente au caveau : Oui**

**Secteur de Vente :** Secteur Traditionnel et Sites Internet.

**Vignobles Levet**  
**Madame Agnès Levet**  
**26 Boulevard Les Allées - 69420 Ampuis**  
**04 74 56 15 39**



[contact@coterotielevet.fr](mailto:contact@coterotielevet.fr)



[www.coterotielevet.fr](http://www.coterotielevet.fr)

**Type de viticulture :** Raisonnée sans certification transmise.

**Informations complémentaires:**

Visite : **Non**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Non**, Accueil des groupes : **Sur RDV**  
 Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**