



Domaine
LEMENICIER

Vins d'AOP

Cornas | Saint-Péray | Crozes-Hermitage | Condrieu



AOP Condrieu

Fiche Technique :

Cépage : 100 % Viognier.

Oeil : Robe dorée aux reflets sable.

Nez : Élégant et expressif sur des notes de fruits frais à chair blanche, d'agrumes, vanille, ylang-ylang.

Bouche : Vin gourmand et rond aux arômes de fruits, sublimés par des notes boisées et légèrement vanillées qui complètent le nez, avec une pointe d'acidité qui lui donne de la fraîcheur.

Accords mets et vins : Idéal sur les volailles ou poissons en sauce, les fromages de chèvre.

Vinification :

Issue des raisins d'une parcelle de Saint-Michel du Rhône (en fermage), la vendange est vinifiée au Domaine Lemenicier.

Vinifié et élevé en fût de 400 litres pendant 12 mois.

Cette nouvelle cuvée est disponible à seulement 1000 exemplaires.

Durée de Garde :

Pour ce premier millésime qui possède déjà une belle expression de Condrieu, une capacité de garde de 3 à 8 ans est envisageable.

Mise en Bouteille :

Fin novembre.

