

Condrieu :
« *Coteau de Vernon* »

Fiche Technique

Ce coteau, cœur de l'appellation et du domaine offre l'une des plus belles expressions de la complexité et de la subtilité du Viognier.

C'est un vin d'une exubérance retenue, quintessence du Condrieu.

Dns les premières années, on ressent une grande concentration, une puissance contenue qui n'ose se dévoiler.

Seules les longues années passées en cave lui permettront de donner le meilleur de lui-même.

APPELLATION	Condrieu
PORTE GREFFE	110 Richter
CEPAGE	100 % VIOGNIER
AGE MOYEN DES VIGNES	De 50 à 80 ans
VIGNOBLE	2,5 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite, lieu-dit cadastré situé à Condrieu, cœur d'origine de l'Appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.
DENSITE DE PLANTATION	8000/10000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	7 000 bouteilles
TAILLE	Guyot simple
RECOLTE	Manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.
VINIFICATION	Pressurage direct en vendanges entières, débourage statique et fermentation en barriques.
ELEVAGE	En barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.
VIEILLISSEMENT	A déguster entre 2 et 15 ans.