

**Condrieu :**  
*« Les Chaillées De L'Enfer »*

**Fiche Technique**

*Parcourant cette parcelle, les anciens s'écriaient toujours :  
 « On est à l'Enfer ».*

*Opulent et corsé, ce vin a toujours un remarquable équilibre, avec une exposition aromatique qui donne un véritable tonus en évitant toute lourdeur. Il a l'amabilité de donner une grande part de lui-même dès sa prime jeunesse mais ne dévoilera toute sa gamme qu'après quelques années.*

<b>APPELLATION</b>	Condrieu
<b>PORTE GREFFE</b>	110 Richter
<b>CEPAGE</b>	100 % VIOGNIER
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	50 ans.
<b>VIGNOBLE</b>	2 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite situé à Condrieu, cœur d'origine de l'appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.
<b>DENSITE DE PLANTATION</b>	8 000 à 10 000 pieds/hectare
<b>PRODUCTION ANNUELLE</b>	De 7 000 à 8 000 bouteilles
<b>TAILLE</b>	Guyot simple
<b>RECOLTE</b>	Manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.
<b>VINIFICATION</b>	Pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourage statique en barriques de 225 l pendant 4/5 semaines.
<b>ELEVAGE</b>	En barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.
<b>VIEILLISSEMENT</b>	A déguster entre 2 et 10 ans.