

Condrieu
« Les Terrasses de l'Empire »

Fiche Technique

Le Condrieu « Les Terrasses de l'Empire » est l'archétype du vin de fruit, avec ces arômes inimitables de pêche blanche, une sveltesse et une élégance qui font tout le charme de ce style. Un Condrieu pétri d'harmonie où la qualité aromatique équilibre le vin vers une belle fraîcheur.

APPELLATION	Condrieu
PORTE GREFFE	110 Richter
CEPAGE	100 % VIOGNIER
AGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
VIGNOBLE	Mosaïque de petites parcelles sur les pentes escarpées de Condrieu. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.
DENSITE DE PLANTATION	8 000 à 10 000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	20000 bouteilles
TAILLE	Guyot simple
RECOLTE	Manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.
VINIFICATION	Pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débouillage statique en barriques et cuves bois thermo régulées.
ELEVAGE	En cuves bois sur lies fines et en barriques pendant 8 mois.
VIEILLISSEMENT	A déguster entre 1 et 7 ans.