

A.O.P. CONDRIEU

« Symphonie »



Cépage : VIOGNIER

Sol granitique riche en Micas.

Vendanges manuelles.

Rendements : 35 hl/ha.

Elaboration :

Vinification en barriques avec contrôle de température.

Élevage sur lies et bâtonnages réguliers pendant 8 mois, ce qui confèrent à ce vin une très belle intensité aromatique ainsi qu'une longueur en bouche remarquable.

Garde : À apprécier de 4 à 10 ans.

Dégustation :

- **Visuel** : De l'Or en bouteille !... des larmes (ou jambes) qui n'en finissent pas de glisser harmonieusement.

- **Olfactif** : La confiture d'abricot est au rendez-vous. Vous pouvez même percevoir la note de noyau. Prenez le temps d'humer ce bouquet : il vous révélera également des notes toastées, de brioche dorée du matin !... de fruits compotés ; quelle symphonie aromatique !

- **Gustatif** : Du "gras", de la rondeur, de la longueur en bouche avec de l'élégance, une fraîcheur qui ne se dément pas tout au long de votre dégustation.

- **Accords mets et vin** : Les associations peuvent être nombreuses et originales :

- **Régionales** : Gratin de ravioles aux langoustines.
- Bouchée à la reine de petites asperges vertes.
- Gigot de chevreau.
- Fromage de brebis OSSAU-IRATY.
- Tarte aux abricots.
- **Poisson** : rougets.



PIERRE FINON
VIGNERON

Une histoire, un homme, une passion...