

Condrieu Blanc 2017 Sentier des Terroirs

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : granitique.

Lieu-dit : Vernon.

Assemblage : Viognier 100%.

Degré : 14.5% Vol.

Production en équivalent 750 ML : 1500 bouteilles.

Contenances disponibles : 750ML.

Date de mise en bouteilles : 15-05-2018.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles.

Bâtonnage régulier, fermentation en barrique neuve, fermentation malolactique, fermentation thermo-régulée, pressurage direct.

Bâtonnage régulier, bouchon traditionnel en liège, élevage en barrique neuve, élevage sur lies, filtration légère.

Dégustation

Visuel : Couleur jaune, pâle, reflet vert.

Olfactif : Aromatique, élégant, arômes de fleurs blanches, d'abricot, de fruits, de fruits à noyau, de caramel au lait.

Gustatif : La bouche est fraîche, séveuse, avec des notes de lys, de fruits. Ce vin est légèrement minéral, avec une longue persistance en bouche.

Service

Température de service : Entre 12°C et 14°C.

Garde : A consommer entre 2018 et 2022.



*Domaine familial depuis
8 générations*

Domaine des 3 Cellier
5 bis chemin rural de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél : +33 (0)4 90 02 04 62
Fax : +33 (0)4 83 07 58 58
domainedes3cellier@3cellier.fr
www.3cellier.fr

