

# Condrieu Blanc 2018 Sentier des Terroirs

**Région** : Vallée-du-Rhône.

**Terroir** : granitique.

**Lieu-dit** : Vernon.

**Assemblage** : Viognier 100%.

**Degré** : 13.5% Vol.

**Production en équivalent 750 ML** : 1000 bouteilles.

**Contenances disponibles** : 750ML.

**Date de mise en bouteilles** : 15-05-2019.

## 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, arômes de gingembre, d'acacia, de fleurs blanches, d'abricot, de cire d'abeille.

**Gustatif** : La bouche est fraîche, délicate, veloutée, avec des notes d'acacia, de miel. Ce vin a une bonne persistance en bouche.

## Service

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

**Garde** : A consommer entre 2020 et 2028.



*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](mailto:domainedes3cellier@3cellier.fr)  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

