

Condrieu Blanc 2023 Sentier des Terroirs

Région : Vallée-du-Rhône.

Terroir : granitique.

Lieu-dit : Vernon.

Assemblage : Viognier 100%.

Degré : 0% Vol.

Production en équivalent 750 ML : bouteilles.

Contenances disponibles : .

Date de mise en bouteilles : 01-01-1970.

Élaboration

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles.

Pressurage direct, fermentation en barrique neuve, fermentation thermo-régulée, bâtonnage régulier, fermentation malolactique.

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

Dégustation

Visuel : Couleur , , reflet .

Olfactif : , arôme de .

Gustatif : La bouche est , avec des notes de .

Service

Température de service : Entre 10°C et 12°C.

Garde : A consommer entre et .



*Domaine familial depuis
8 générations*

Domaine des 3 Celliers
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

