



Vignobles Levet

Condrieu - Blanc 2019

Région :	Rhône
Appellation :	Condrieu
Couleur :	Blanc
Millésime :	2019
Cépages :	Viognier (100%)
Alcool :	15 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Notre savoir-faire en blanc pour la première fois en 2019 Issu d'une parcelle de viognier en haut de coteau surplombant le Rhône, ce vin blanc dense, élégant et racé séduit immédiatement par son caractère fruité, ample et riche, accompagné de notes florales élégantes d'épices et de notes minérales ciselées. Garde 2 à 4 ans



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique.
Elevage en barrique.
Sols granitiques.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, limpide.
NEZ : Arômes de poire.
BOUCHE : Généreuse, ample. issu d'une parcelle de viognier en haut de coteau surplombant le Rhône, ce vin blanc offre un nez fruité et une belle matière en bouche soulignée par des notes minérales



DISTINCTIONS

Guide DVE 2020 : 93 / 100

Powered by **Plugwine**

