

Condrieu

Vignobles Levet
Vignobles Levet 2019

93/100
38.00 €*



Robe jaune paille avec des nuances vertes, étincelante et limpide, avec une certaine densité. Nez à la fois typique du Viognier et racé, on a un mariage réussi entre les fruits (la pêche, le coing et l'abricot) à des notes de petites fleurs blanches (acacia, de tilleul et aubépine) mais aussi de citron confit. L'aération s'enrichit de parfums d'épices, d'hydro-mel et de cire d'abeille. Il y a une certaine pureté dans ce nez. Très jolie bouche, avec une attaque ample, pleine, enveloppante et très parfumée. On retrouve la gourmandise du fruit mais aussi le côté floral qui lui donne de l'élégance. En bouche on a du gras qui est contrebalancé par une fraîcheur ciselée de tout premier ordre. C'est un vin certes avec de la puissance et d'une grande jeunesse mais aussi de la finesse. C'est l'archétype d'un Viognier jeune fuselé et tendu mais il va se lier et se bonifier avec le temps. Belle finale entre les agrumes, une pointe d'amande mais aussi une touche à peine miellée.

DVE vous en dit plus : C'est un Condrieu à suivre dans le temps mais il est bâti pour l'avenir.



quenelles de volaille sauce Nantua ou ris de veau à la crème.



entre 10-11°C.



1 500 Bouteilles 75 Cl



dans les 3 à 8 ans.



100% Viognier.



France et Europe.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel et Sites Internet.

Vignobles Levet

Madame Agnès Levet

26 Boulevard Les Allées - 69420 Ampuis

04 74 56 15 39



contact@coterotielevet.fr



www.coterotielevet.fr

Type de viticulture : Raisonnée sans certification transmise.

Informations complémentaires:

Visite : **Non**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Non**, Accueil des groupes : **Non**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**