



Vignobles Levet

Condrieu Blanc 2020

Région :	Rhône
Appellation :	Condrieu
Couleur :	Blanc
Millésime :	2020
Cépages :	Viognier (100%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Équilibre et finesse Ce 2ème millésime du domaine en Condrieu donne une expression pure du viognier : les saveurs d'abricot et de poire se marient aux notes de petites fleurs blanches et sont contrebalancées par la fraîcheur et la tension des notes minérales.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage direct.
Elevage en barrique, Filtration légère, Bouchon technique en liège.
Sols schisteux.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, claire, reflets or jaune. Les saveurs d'abricot et de poire se marient aux notes de petites fleurs blanches et sont contrebalancées par la fraîcheur et la tension des notes minérales.

NEZ : Aromatique, harmonieux, arômes de fleurs blanches, arômes d'abricot, arômes de pêche, arômes de poire.

BOUCHE : Élégante, ample, tanins fins, minérale, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 11°

GARDE : A consommer entre 2022 et 2027



ACCORDS METS ET VINS : Poissons grillés, Viandes blanches, Foie gras, Fromages peu affinés



DISTINCTIONS

Guide DVE 2022 : 93 / 100

Powered by **Plugwine**

