

Domaine Aurélien Chatagnier Condrieu blanc sec 2014



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2014

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

91/100 Parker. Un peu plus de 3000 bouteilles produites. Un Condrieu qui doit être comparé aux meilleurs... le prix en moins !

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Aurélien Chatagnier** en général.*

Commentaires sur ce **Condrieu 2014 du Domaine Aurélien Chatagnier** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : "A rockin' white, the 2014 Condrieu from the young Aurélien Chatagnier gives up textbook notes of peach, citrus oil, light apricot and mint. Showing more and more freshness with time in the glass, this medium to full-bodied, clean and refreshing style of Condrieu will be better in six to 12 months, and drink well over the following 2-4 years."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Un peu plus de 3000 bouteilles produites.

Assemblage de 2 parcelles 100% viognier situées sur la commune de Limony, sur un sol granitique. Pour l'une, exposition plein sud et sol granitique avec un peu d'argile (pour la richesse). Pour l'autre, exposition plein est et sol granitique (élégance et finesse).

Vinification : vendanges manuelles, fermentation avec levures naturelles, en barriques, et contrôle des températures de 15 à 20 °C. Fermentation malolactique également en fûts. Elevage de 8 à 9 mois en fûts dont 10% neufs.