

# Domaine François Villard Condrieu "Le Grand Vallon" blanc sec 2015



Prix du produit :

**222,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2015

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Grand Vallon

RVF: 16,5/20

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE FRANÇOIS VILLARD**

Commentaires sur ce

**Domaine François Villard Condrieu Le Grand Vallon 2015 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 16,5/20. *La façon dont les blancs ont été gérés sur les parcelles de Condrieu est impressionnante : ils conservent fraîcheur et équilibre. Comme souvent, Les Terrasses du Palat s'impose comme le plus immédiat, tandis que Le Grand Vallon se montre ample et garde une bouche équilibrée.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

## **VIGNES**

**Informations parcelaires :** Saint pierre De Boeuf

**Cépage :** 100% viognier

---

**Rendement et densité** : 44 Hl/Ha (7000 pieds/ha)

**Type de taille** : Guyot simple

**Sol** : Granit quartziteux & loess

**Age des vignes** : 20 ans

**Exposition** : Est à Sud-Est

## CAVE

**Vendanges** : Pressurage direct

**Fermentation** : En fût, à basse température avec des levures indigènes, batonnage 1 fois par semaine pendant 6 mois

**Élevage** : 11 mois sur lie sans soutirage

35% de fûts neufs

65% de fûts de 2 à 4 ans d'âge

## DEGUSTATION

**Nombre de bouteilles** : 7.500

**Degré** : 13 %

**Potentiel de garde** : 12 ans

## Description brève du produit :

**16,5/20 RVF.** Le Condrieu "intermédiaire" de François Villard, très bon rapport qualité / prix à déguster dans sa jeunesse.