

# Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2011 (75 cl)



Prix du produit :

**228,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): François VILLARD  
Millésime: 2011  
Appellation: Condrieu  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Deponcins  
RVF: 15,5/20

**Description du produit :**

**Cliquez** pour lire les commentaires sur le **Domaine François Villard** en général

**Commentaires sur ce vin en particulier:**

**La Revue du Vin de France** (nov 2013): *Un vin sec, ferme, sans concession, moins sucré et exhubérant que beaucoup de condrieux, mais qui vieillit remarquablement.*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**VIGNES**

Informations parcellaires : Saint-Michel-sur-rhône

---

Cépage(s) : 100% viognier  
Rendement et Densité : 44 HI/Ha (8000 pieds/ha)  
Type de taille : Guyot simple  
Sol : Granit micacé  
Age des vignes : 20 ans  
Exposition : 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, 37% de fûts neufs et 63% de futs de 2 à 4 ans d'âge

## **Description brève du produit :**

Condrieu très équilibré avec beaucoup de minéralité, qui saura être plus expressif avec le temps.