

# Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2018



Prix du produit :

**294,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2018

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Deponcins

RVF: 94/100

Cépage dominant: viognier

**Description brève du produit :**

**94/100 RVF.** Condrieu très équilibré avec beaucoup de minéralité.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 94/100. *Bergamote et orange confite évoquent la Méditerranée. La bouche, ample, livre un cœur assez puissant. La belle amertume de peau de pomelo apporte de la fraîcheur et tonifie la finale.*

---

## VIGNES

**Informations parcellaires :** Saint-Michel-sur-rhône

**Cépage(s) :** 100% viognier

**Rendement et Densité :** 44 Hl/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 fûts de 2 à 4 ans d'âge

## DEGUSTATION

**Millésime :** 2018

**Mise en bouteilles :** Août 2019

**Nombre de bouteilles :** 16 000

**Degré :** 13.5 %

**Potentiel de garde :** 15 ans