

# 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 du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES 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 une coeur assez puissant. La belle amertume de peau de pomelo apporte de la fraîcheur et tonifie la finale.*

**VIGNES**

**Informations parcelaires** : 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 futs 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

**Description brève du produit** :

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