Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2016 MAGNUM

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): François VILLARD
Millésime: 2016
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Deponcins
RVF: 17,5/20
Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. Condrieu très équilibré avec beaucoup de minéralité.

Description du produit :

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

Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" 2016 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Les blancs épousent bien le millésime. La série des condrieux est réussie. Deponcins s'affirme d'année en année comme un grand terroir de condrieu.*

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2016) : 15,5-16,5/20. *Une belle réussite pour le millésime. Faisant oublier le viognier, le style est épuré. Les amateurs de bourgognes aimeront sa subtilité, son toucher étiré, sa finale salivante.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

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 futs de 2 à 4 ans d'âge