Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2015 MAGNUM

Prix du produit :

285,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): François VILLARD
Millésime: 2015
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Deponcins
RVF: 18/20
Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2015 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 18/20. *La gestion du millésime est parfaite : des notes d'abricot et d'épices, une bouche large en attaque, ample et vineuse, pour un vin riche sans mollesse, qui termine sur de superbes amers.*

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

Description brève du produit :

18/20 RVF. Condrieu très équilibré avec beaucoup de minéralité, dans un superbe millésime 2015, qui saura être plus expressif avec le temps.