# 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.