

# Domaine François Grenier Condrieu "Signature" blanc 2018 MAGNUM



Prix du produit :

**225,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François GRENIER

Millésime: 2018

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Signature

Cépage dominant: viognier

**Description brève du produit :**

Un Condrieu atypique, moins sur l'opulence que sur la finesse et la fraîcheur, tout en respectant les standards abricotés (mais pas confits) du cépage viognier. Seulement quelques magnums produits dans le superbe millésime 2018. C'est LA cuvée de prestige du domaine en blanc au même titre que la cuvée Saint-Joseph "Signature" en rouge. Ils portent tous deux la même étiquette noire...

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. GRENIER**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine François Grenier Condrieu "Signature" blanc 2018 Magnum

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

---

**Situation** : à 200 m de la limite sud de l'appellation Condrieu. Sélection parcellaire sur la commune de Limony.

**Age des Vignes** : 20 ans

**Sol** : caillouteux à base de granit altéré, de schistes, et des sols pauvres en argile.

**Exposition** : sud

**Altitude** : environ 240 mètres

**Cépage** : viognier

**Vendange** : manuelle en caisse de 15 kg. Tri manuel sur table de tri vibrante  
Foulage éraflage à 100%

**Vinification** : traditionnelle

**Age des barriques** : 2/3 neuf et 1/3 un vin

**Elevage** : 9 mois

**Production** : quelques dizaines