

Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2016



Prix du produit :

89,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): François VILLARD
Millésime: 2016
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Deponcins
RVF: 17,5/20
Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. Superbe Condrieu puissant, complexe, aromatique et très équilibré.

Description du produit :

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

Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" 2016

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. Une palette superbe qui se montre épiceée, aromatique, mais tout en subtilité. Le jus est posé, la puissance se dévoile avec finesse, elle n'impose pas la richesse en*

alcool, les beaux amers jouent un rôle sur cette notion d'équilibre. Le vin se déploie avec finesse et montre toute sa complexité. Apogée 2025.

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 fûts de 2 à 4 ans d'âge