

# Domaine Jean-Michel Gerin Condrieu "La Loye" blanc sec 2013



Prix du produit :

**222,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille GERIN

Millésime: 2013

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Loye

RVF: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 87/100

**Description brève du produit :**

LE Condrieu de gerin, dans LE millésime... 14,5/20 RVF.

**Description du produit :**

*En savoir plus sur le **Domaine Jean-Michel Gerin** en général.*

Commentaires sur **Condrieu La Loye blanc sec 2013 signé Jean-Michel Gerin** :

**Robert Parker's Wine advocate** (Jeb Dunnuck, nov. 2015) : 87/100. *In the same mold as the 2014, the 2013 Condrieu La Loye is a charming, medium-bodied, straightforward effort that has solid notes of buttered tangerine, white currants and white peach. It's best consumed over the coming couple of years.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**NATURE DU SOL** : Décomposition granitique

**ENCEPAGEMENT** : 100 % Viognier

**SITUATION** : Vignoble en terrasse, exposition sud

**RENDEMENT** : 35 hl/ha

**AGE DES VIGNES** : Plus de 25 ans

**VINIFICATION** : Pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique en barriques pour 40% et en cuve inox pour 60 %

**ELEVAGE** : 40 % en barriques pendant 1 an avec batonnage hebdomadaire, 60 % en cuves inox

**DEGUSTATION** : Les arômes d'abricot dominant, ensuite le gras et de subtiles saveurs de pêches prennent le relais, enfin l'équilibre apparaît. Belle longueur pour ce Condrieu qui vous accompagnera aussi bien à l'apéritif que sur un fromage de chèvre