

# Domaine Pierre Jean Villa Condrieu "Jardin Suspendu" blanc 2021



Prix du produit :

**318,60 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2021

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Jardin Suspendu

Cépage dominant: viognier

**Description brève du produit :**

C'est la dégustation de ce Condrieu qui nous a fait découvrir - puis sélectionner - ce talentueux vigneron. Un grand Condrieu !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE P-J. VILLA  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine Pierre Jean Villa Condrieu Jardin Suspendu 2021**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**JARDIN SUSPENDU**

Après la Seconde Guerre mondiale, les terrasses surplombant le domaine servaient de jardin

---

potager. Pommes de terre nouvelles, petits pois et autres légumes de saison agrémentaient ces coteaux. Ces "jardins suspendus" étaient très recherchés à cause de leur exposition (plein Sud). Ils permettaient d'obtenir des légumes précoces de grande qualité.

## LE TERROIR

**Histoire** : Condrieu était jadis célèbre pour ses mariniers qui naviguaient entre le Royaume et l'Empire. Au XV<sup>e</sup> siècle, le vin de Condrieu agrémentait les fêtes de la noblesse. Après la crise phylloxérique des années 1890, le vignoble a progressivement été replanté et Condrieu a été consacré AOC en 1940.

**Géographie** : l'appellation s'étend sur 7 communes et 3 départements : Rhône, Loire et Ardèche sur la rive droite du Rhône.

**Sols** : coteaux granitiques abrupts. Sables peu profonds et caillouteux sur granites sombres à biotites ou granites clairs à muscovite.

**Climat** : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

## LA VIGNE

**Cépage** : 100 % Viognier.

**Âge des vignes** : environ 15 ans.

**Densité** : 8900 pieds /ha

**Taille** : guyot sur échalas.

## LA CAVE

**Vinification** : vendange éraflée partiellement, puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération pendant 17 jours.

**Élevage** : 24 mois en fûts et demi-muids de 500 litres.  
Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.