

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 e 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.