Domaine Aurélien Chatagnier Condrieu blanc sec 2013 (75 cl)

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER
Millésime: 2013
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine Aurélien Chatagnier** en général.

Commentaires sur ce **Condrieu 2013 du Domaine Aurélien Chatagnier :**

La Revue du Vin de France "Spécial millésime 2013" (A. Goujard, juin 2014) : Classé dans les "réussites du millésime".

Informations du domaine sur cette cuvée : 3400 bouteilles produites.
Assemblage de 2 parcelles 100% viognier situées sur la commune de Limony, sur un sol granitique. Pour l'une, exposition plein sud et sol granitique avec un peu d'argile (pour la richesse). Pour l'autre, exposition plein est et sol granitique (élégance et finesse).
Vinification: Vendanges manuelles, fermentation avec levures naturelles, en barriques, et contrôle des températures de 15 à 20 °C. Fermentation malolactique également en fûts. Elevage de 8 à 9 mois en fûts dont 10% neufs.

Description brève du produit :

3400 bouteilles produites. Un Condrieu qui doit être comparé aux meilleurs... le prix en moins !