

Famille Villa (Hugo et Pauline) Condrieu blanc sec 2022



Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pauline et Hugo VILLA

Millésime: 2022

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Hugo et Pauline produisent également un Condrieu très équilibré et orienté "fraîcheur". Il est issu de superbes viogniers achetés à un domaine conseillé par leur père. Plus accessible, mais quelle qualité pour un premier millésime ! On se doute bien que le père a suivi ça de près :-)

Description du produit :

PRÉSENTATION DE LA FAMILLE VILLA

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Famille Villa (Hugo et Pauline) Condrieu blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Sur le secteur de Saint-Pierre-de-Bœuf, le Condrieu d'Hugo et Pauline prend racine sur les coteaux granitiques mythiques des blancs du Rhône septentrional. Ils mesurent leur chance de les avoir travaillés dès leur premier

millésime pour produire un Condrieu frais, tendu, contemporain.

À la dégustation, ce Condrieu allie formidablement tension, fraîcheur aromatique et structure tannique. C'est aussi un vin de garde (dix ans), qui a toute sa place sur des tables plus gastronomiques.

Cépage : 100% viognier

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

Vinification : pressurage direct. Débourbage à basse température durant 12 à 24 heures.

Élevage : 12 mois en barrique (228 l) et demi-muids (500-600 l). Soutirage et mise en masse 6 semaines avant la mise en bouteille.