

# Domaine Aurélien Chatagnier Condrieu blanc sec 2024

Prix du produit :

**246,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Aurélien CHATAGNIER

Millésime: 2024

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

**93/100** Castaing/Parker. Un Condrieu qui doit être comparé aux meilleurs... le prix en moins ! A déguster dans sa jeunesse.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHATAGNIER**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Aurélien Chatagnier Condrieu 2024 :**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Y. Castaing, mai 2026): 93/100. *Wafting from the glass with a vibrant, fresh bouquet of honeysuckle, exotic fruits and white fruits intertwined with delicate floral notes, Chataignier's 2024 Condrieu possesses a round, fleshy and dense palate framed by delicate gastronomic bitterness and enlivened by racy acidity. Long and fresh on the finish, this is a particularly lively expression of Condrieu.* **DRINK 2026-2040**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Un peu plus de 3600 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.