# Domaine Curtat "Viognier" blanc sec 2018



### Prix du produit :

102,00 €

#### caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christophe CURTAT

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Viognier

Cépage dominant: viognier

#### **Description du produit:**

# PRÉSENTATION DU DOMAINE C. CURTAT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Curtat "Viognier" blanc sec 2018

#### Fiche technique de cette cuvée :

Encépagement : 100% Viognier

Nature du sol : Granite

Age moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 45 hectolitres par hectare, culture de la vigne raisonnée

#### Vinification:

Vendanges à la main Fermentation en barrique à basse température Barriques de 3 à 4 vins Fermentation malo-lactique faite

#### Elevage:

#### www.vigneronsdexception.com

En barrique sur lies sans soutirage Batonnages réguliers

Durée: 11 mois

## Description brève du produit :

Le vigneron n'a pas pu produire son viognier 2024 à cause de la météo, il nous a donc fait la surprise de ressortir quelques bouteilles de 2018 qu'il avait conservées à titre personnel parce qu'elles avaient selon lui un beau potentiel de vieillissement. Nous avons dégusté ensemble en octobre 2025, c'était un véritable délice! les amateurs de Condrieu (toutes proportions gardées) ne seront pas déçus, surtout à ce prix! Quantités limitées.