

# 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 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. Attention, ce 2018 n'a évidemment plus la fraîcheur du fruit d'un jeune viognier vif et vigoureux d'un millésime tout récent, c'est évident, mais ses arômes d'évolution, très loin de l'oxydation, sont superbes, et sa présence en bouche nous a conquis.

## Description du produit :

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

**Domaine Curtat "Viognier" blanc sec 2018**

Attention, ce 2018 sorti des caves du vigneron en automne 2025 n'a évidemment plus la fraîcheur du fruit d'un jeune viognier vif et vigoureux d'un millésime tout récent, mais ses arômes d'évolution, très loin de l'oxydation, sont superbes, et sa présence en bouche nous a conquis.

**Fiche technique de cette cuvée :**

**Encépage : 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 :**

En barrique sur lies sans soutirage

Batonnages réguliers

Durée : 11 mois