

Bryan Deleu Condrieu "Proème" blanc sec 2024



Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Bryan DELEU

Millésime: 2024

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Proème

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

Très belle découverte et pari sur l'avenir de ce jeune et talentueux vigneron tout juste installé. Bryan Deleu traite le viognier avec modernité et élégance pour le rendre aérien. Ce Condrieu 2024 est une superbe réussite, et son prix n'est pas (encore) au niveau de sa qualité, la renommée du vigneron n'étant que naissante. Profitez-en !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BRYAN DELEU

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Bryan Deleu Condrieu "Proème" blanc sec 2024

Fiche Technique rédigée par le domaine

Coquet : Entre prose et poème, forme d'expression non assujettie aux règles de la poésie traditionnelle

VIGNE

Appellation : Condrieu

Cépage : Viognier

Age des vignes : 50 ans

Densité : 10 000 pieds/ha

Terroir : Granitique

Culture : Viticulture raisonnée

Parcelle : Assemblage de deux parcelles. 1. Une petite parcelle cinquantenaire en Clos dans le centre historique de Condrieu (vignes à petit rendement plantées sur des terrasses vertigineuses) et 2. Une magnifique parcelle à Limony sur le coteau de Fontailloux (rare : granites à biotite, comme à Château-Grillet !). Des vignes de plus de 50 ans.

CAVE

Vinification : Vendange manuelle en petite caisse de 20 kg afin de respecter un maximum la vendange.

Vendange entière mise dans le pressoir après 12h de chambre froide, afin de descendre la vendange à 6°C pour faciliter le débourbage. Levures indigènes, fermentation alcoolique et malolactique en fûts.

Elevage : 12 mois en demi muids de 1 vin