

Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2023



FV FRANÇOIS VILLARD
CONDRIEU - SAINT-JOSEPH - CÔTE D'OR
SAINT-PÉRAY - CROZES-HERMITAGE - CÔRNAS

Prix du produit :

306,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2023

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 97/100

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

97/100 RVF. LE Condrieu signé Villard : très équilibré, avec beaucoup de minéralité, qu'on peut déguster jeune.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce:

Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" 2023 blanc sec

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **97/100**. *Deponcins est une référence pour l'appellation.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

VIGNES

Informations parcellaires : Saint-Michel-sur-rhône

Cépage(s) : 100% viognier

Rendement et Densité : 44 Hl/Ha (8000 pieds/ha)

Type de taille : Guyot simple

Sol : Granit micacé

Age des vignes : 20 ans

Exposition : Sud-Est

CAVE

Vendanges : Pressurage direct

Fermentation : En fût, à basse température avec des levures indigènes, batonnage 1 fois par semaine pendant 6 mois

Élevage : 11 mois sur lie sans soutirage, 37% de fûts neufs et 63% de futs de 2 à 4 ans d'âge

DEGUSTATION

Potentiel de garde : 15 ans