



www.gardine.com



BRUNEL DE LA GARDINE

Vignoble en Vallée du Rhône

AROMATIQUE
&
ROND

CONDRIEU



TERROIR

Autrefois dénommé « Vin blanc de la Côte-Rôtie », le Condrieu est issu des confins des départements de l'Ardèche, du Rhône et de la Loire, rive droite du Rhône, au niveau de Vienne. Son vignoble, tout comme Côte Rôti, est marqué par des pentes extrêmement abruptes qui, avoisinant les 50 degrés, rendent périlleuse la culture de la vigne. Condrieu est le berceau du cépage Viognier qui s'illustre en tant que cépage unique dans cette appellation.



VINIFICATION



SERVICE

Température de service : servir rafraîchi entre 10 et 12°C.

Accords mets et vins : doté d'une remarquable fraîcheur d'ensemble, ce vin de caractère s'accordera avec les crustacés du type homard ou écrevisses, avec les filets de rouget ainsi qu'avec le foie gras.



CEPAGES

- o 100% Viognier



DEGUSTATION



Une robe jaune paille aux reflets dorés.

Un nez éclatant d'arômes. L'abricot et la pêche dominant aux côtés de la violette, arôme typique de l'appellation. Se joignent alors des notes de miel et de coing et une pointe de minéralité.

La bouche est harmonieuse, elle est marquée par une belle présence de gras et évolue sur une finale délicatement briochée.

POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 5 ans.

