

# CONDRIEU LES PIERRES CHAUDES

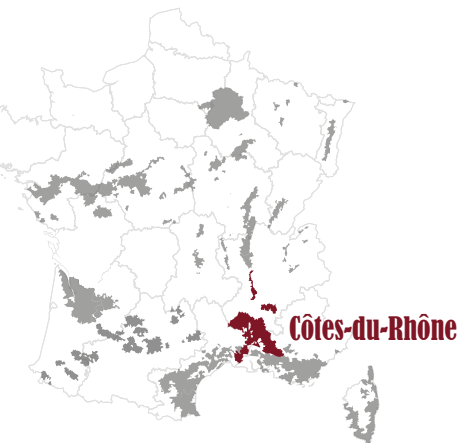
AOC blanc

*Côtes du Rhône*

La Vallée du Rhône est le passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, elle déploie ses vignobles depuis 2000 ans.

Des vins souples, frais, aromatiques, et également, des vins riches, complexes, souvent élevés en fûts et de bonne capacité de vieillissement, on trouve de nombreux styles.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Il s'agit d'une appellation au sein des Côtes du Rhône septentrionales, entre les aires de production du Côte-Rôtie au nord et du Saint-Joseph au sud. La superficie du vignoble est de 220 hectares. C'est une petite appellation avec une immense réputation.



## Cépages

100% Viognier



## Elaboration - Vinification

Le travail commence à la vigne par une sélection minutieuse des parcelles. A la suite des vendanges, nous procédons à une vinification et un élevage traditionnels



## Dégustation

Robe : or pâle aux reflets dorés.

Nez : complexe et délicat de sur des notes florales de violette et d'iris, avec des arômes d'abricot

Bouche : souple, onctueuse, d'une belle longueur et d'une grande fraîcheur. Il est particulièrement riche et élégant



## Accords mets et vins

Ce vin accompagnera un foie gras, un homard grillé, des asperges, un poisson de rivière, des fromages de chèvre, un dessert à l'abricot...

Servir idéalement à une température de 11 à 13°C



## Garde

De 6 à 8 ans selon les millésimes.

**LOUIS FFFRE**

