



Condrieu Légende

Vignoble : magnifique combe vertigineuse surplombant le village de Malleval abritée des vents, elle subit la chaleur des étés torrides.

La Légende veut que les premiers fruits de l'année se trouvent toujours sur ses terrasses.

Culture entièrement manuelle : relevage, rognage, vendange en vert (3 à 4 grappes par pied).

Cépage : viognier à petites baies.

Vinification : cuvaison à basse température à 16°, en barriques de chêne, pendant quatre semaines minimum, puis fermentation malolactique.

Elevage : de 8 à 10 mois sur lie fine

Caractère : robe or pale, nez puissant, très gras, parfum subtil d'abricot, long en bouche.

Mets : foie gras, homard, volaille de Bresse, poisson des Dombes, asperges, rigottes, moules au citron.

Température de dégustation : environ 10° à 12°, à carafer.

Durée de conservation : 7 ans et plus suivant le millésime.

