



# Condrieu Résurgence



**Zone de production** : rive droite du Rhône, département de la Loire, commune de Chavanay, lieu dit les Rivoires.

**Vignoble** : sols granitiques, pente moyenne 40 à 50 %, culture entièrement manuelle : relevage, rognage, vendange en vert (4 à 5 grappes par pied).

**Cépage** : viognier.

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

**Elevage** : de 10 à 12 mois sur lie fine

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

**Mets** : asperges vertes, huitres, quenelles de brochet sauce nantua ou de queue d'écrevisse, noix de Saint-Jacques aux endives caramélisées, sauté de volaille à la crème de poivrons.

**Température de dégustation** : environ 10° à 12° à carafes.

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

