



*Condrieu
blanc
2005
Domaine Christophe Pichon*

Caractéristiques

Région :	Rhône Nord
Appellation :	Condrieu
Encépagement :	Viognier
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Granitique
Situation :	Vignoble en terrasses exposé Sud, Sud-Est
Production moyenne :	15000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	37 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve inox 25 % et 75 % en fûts
Elevage :	12 mois en fûts de plusieurs vins
Vinificateur :	Christophe Pichon
Propriétaire :	Domaine Pichon

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle à reflets verts.
Olfactif :	Le 1 ^{er} nez est discret dans un registre plutôt floral (violette) et grillé. A l'aération, on distingue des notes mûres de poire et d'abricot relayées d'un boisé très bien intégré.
Gustatif :	La bouche est très ample avec une belle matière et un superbe volume de milieu de bouche. L'acidité est fine et structurée et porte le vin vers une finale longue et épicée (thé vert).
Global :	Un viognier puissant et structuré qui semble avoir un bel avenir devant lui.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2015
Prix estimé à ce jour :	27.95 € TTC – Tarif Club : 24.00 € TTC
Accords mets - vin :	Gratin de queues d'écrevisses
Service :	Carafes 1/2 heure avant de servir à 12° C