



Condrieu
2005
La Loye
Domaine Gerin

Caractéristiques

Région :	Rhône Nord
Appellation :	Condrieu
Encépagement :	Viognier
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Granitique
Situation :	En terrasses Sud
Production moyenne :	7000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	28 hl/ha
Vinification :	Fermentation alcoolique en barriques bâtonnage hebdomadaire
Elevage :	12 mois (30% en cuve inox, 30% en barriques neuves et 40% en barriques de plusieurs vins)
Vinificateur :	Jean-Michel Gerin
Propriétaire :	Domaine Gerin

Analyse

Visuel :	Robe jaune or
Olfactif :	Le premier nez est pur et aromatique. De fines notes fruitées et mûres d'abricot et de pêche blanche se développent du verre. On distingue également de fins parfums floraux et vanillés.
Gustatif :	L'attaque de bouche est ample et grasse. Le vin se développe sur un corps plein et généreux. La finale se fait fraîche sur l'abricot, avec une fine amertume, caractéristique du cépage.
Global :	Une belle expression du cépage viognier avec un vin expressif et gras qui fait honneur à l'appellation Condrieu.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2012
Prix estimé à ce jour :	32.60 € TTC - Prix Club 28.80 € TTC
Accords mets - vin :	En apéritif ou sur une Rigotte de chèvre
Service :	à 12°C