



CHAILLÉES DE L'ENFER

Condrieu

Les Chaillées de l'Enfer est un vin « au charme fou ». Aux fruits (abricot, poire, pêche blanche...) il allie les agrumes, des notes florales (fleurs blanches, rose, violette...), et végétales (menthe, thym...), puis des épices (gingembre, safran...). Condrieu tout en tension, salin et iodé, racé, avec une très belle fraîcheur, c'est un vin d'une grande pureté un bel équilibre ferme et tendre.

Appellation Condrieu

Cépage 100 % Viognier

Âge moyen des vignes 50 ans

Densité de plantation 10 000 pieds / hectare

Conduite du vignoble Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Enherbement spontané. Entretien de la vigne à la pioche et au treuil. Certifié en Agriculture Biologique (Ecocert)
Passages des préparations biodynamiques (Compost de bouse Maria Thun, 500, 501)

Lieu-dit La Caille (au plein cœur du village de Condrieu, sur le granite à biotite)

Taille Guyot simple

Récolte Manuelle, à maturité complète en caissettes de 20kg

Vinification Pressurage direct en vendanges entières, débourageage statique à froid et fermentation sur lies fines

Élevage 15 mois - En foudres Stockinger (15hl) et fûts (10% de bois neufs)

Garde A boire entre 2 et 10 ans

