



COTEAU DE VERNON

Condrieu

Vin d'une grande complexité mais d'une extrême élégance, Coteau de Vernon offre l'une des plus belles expressions de la subtilité du Viognier.

Ce Condrieu, unique parmi les Condrieu, cœur de l'appellation et du Domaine, offre selon les millésimes des arômes de fruits jaunes, d'agrumes frais ou confits, de fruits exotiques, soulignés par de beaux amers.

Son équilibre est toujours parfait, avec beaucoup de fraîcheur, des notes végétales et mentholées, des fleurs blanches et une très belle acidité.

Coteau de Vernon est un vin à la fois noble, tendu, droit, précis, extrêmement délicat et à l'exubérance parfaitement maîtrisée : la quintessence du Condrieu.

Appellation Condrieu

Cépage 100 % Viognier

Âge moyen des vignes 50 à 80 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.
Le lieu-dit Vernon est situé au plein cœur du village de Condrieu, sur le granite à biotite.
Certifié en Agriculture Biologique (Ecocert)
Passages des préparations biodynamiques (Compost de bouse Maria Thun, 500, 501)

Lieu-dit Vernon

Taille Guyot simple

Récolte Manuelle, à maturité complète en caissettes de 20kg

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

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

Garde A boire entre 3 et 20 ans

