



TERRASSES DE L'EMPIRE

Condrieu

Le Condrieu « Les Terrasses de l'Empire » est l'archétype du vin de fruit, avec ces arômes inimitables de pêche blanche, de noyaux d'abricot et d'amande blanche, et une finesse qui fait tout le charme du style.

C'est un vin élégant, d'une très grande harmonie et d'une très belle fraîcheur, qui se déguste dans sa jeunesse.

Appellation Condrieu

Cépage 100 % Viognier

Âge moyen des vignes 35 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, au treuil et au cheval.
Certifié en Agriculture Biologique (Ecocert)
Passages des préparations biodynamiques (Compost de bouse Maria Thun, 500, 501)

Lieux-dits La Caille, Sainte-Agathe (situés 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, débourbage statique à froid puis fermentation sur lies fines

Élevage 10 mois - En cuves tronconiques bois (20hl) et fûts

Garde A boire entre 1 et 8 ans

