Condrieu, "les Mandouls, Ferraton Père & Fils



Condrieu est la commune où se situe le terroir de prédilection du cépage viognier. Les vignes sont établies sur des coteaux pentus aménagés en petites terrasses très étroites soutenues par des murets, du coup, tos les travaux se font à la main.

Origine: Le terroir est exceptionnel et se situe sur la rive droite du Rhône, près de la ville de Condrieu, au sud de Vienne. Les vignes bénéficient d'un sol granitique caractéristique de la région, qui confère au vin une belle minéralité et une fraîcheur remarquable. Le climat de la vallée du Rhône, avec ses étés chauds et ses hivers doux, est idéal pour la maturation du Viognier. Les coteaux bien exposés permettent une bonne exposition au soleil, favorisant ainsi le développement des arômes et la concentration des sucres dans les raisins

Encépagement: viognier

Vinification: Elle est réalisée avec soin pour mettre en valeur les caractéristiques du cépage Viognier. Les raisins sont récoltés à maturité optimale et pressés délicatement pour extraire le jus. La fermentation se déroule à basse température pour préserver les arômes fruités et floraux typiques du Viognier. L'élevage est principalement effectué en cuve pour éviter une trop grande influence du bois et conserver la fraîcheur et la minéralité du vin.

Dégustation: Nez très intense de fruit exotiques : ananas, litchi. Grande fraîcheur aromatique, au palais il est pur, très long en avec des arômes de pêche blanche et de fruits exotiques Voilà une toute belle expression du cépage viognier sans artifice boisé.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Il se sert là où un grand blanc est exigé : homard, langoustines et Saint-Jacques.