

Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2011 (75 cl)



Prix du produit :

38,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): François VILLARD
Millésime: 2011
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Deponcins
RVF: 15,5/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine François Villard** en général

Commentaires sur ce vin en particulier:

La Revue du Vin de France (nov 2013): *Un vin sec, ferme, sans concession, moins sucré et exhubérant que beaucoup de condrieux, mais qui vieillit remarquablement.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

VIGNES

Informations parcellaires : Saint-Michel-sur-rhône

Cépage(s) : 100% viognier
Rendement et Densité : 44 Hl/Ha (8000 pieds/ha)
Type de taille : Guyot simple
Sol : Granit micacé
Age des vignes : 20 ans
Exposition : Sud-Est

CAVE

Vendanges : Pressurage direct
Fermentation : En fût, à basse température avec des levures indigènes,
batonnage 1 fois par semaine pendant 6 mois
Élevage : 11 mois sur lie sans soutirage, 37% de fûts neufs et 63% de futs de 2 à 4 ans d'âge

Description brève du produit :

Condrieu très équilibré avec beaucoup de minéralité, qui saura être plus expressif avec le temps.