

Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2018 MAGNUM



Prix du produit :

95,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2018

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Deponcins

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. VILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" 2018 MAGNUM

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNES

Informations parcellaires : Chavanay & Vérin

Cépages : 100% Viognier

Rendement et densité : 46HI/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 T°C avec des levures indigènes,
Batonnage 1 fois par semaine pendant 6 mois

Elevage : 11 mois sur lies sans soutirage

30% de fûts neufs

70% de fûts de 3 à 5 ans d'âge

DEGUSTATION

Millésime : 2018

Mise en bouteilles : Août 2019

Nombre de bouteilles : 16 000

Degré : 13.5 %

Potentiel de garde : 15 ans

Description brève du produit :

Condrieu très équilibré avec beaucoup de minéralité.