

# 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 parcelaires :** 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.