

# Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" blanc sec 2017 MAGNUM



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François VILLARD

Millésime: 2017

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Deponcins

RVF: 18/20

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine François Villard Condrieu "Deponcins" 2017 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) :** 18/20. *Jolie expression du fruit : c'est le condrieu le plus aérien, et comme chaque année il se démarque par sa fraîcheur. Le jus se montre équilibré, la bouche reflète le millésime en restant droite. Apogée : 2020-2028.*

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2018):** 89/100. *With 35% new oak used in this barrel-fermented and aged wine, the 2017 Condrieu DePoncins comes across as slightly tannic and constrained on the medium to full-bodied palate. The aromas are still bright, floral and fresh, leading into crisp pineapple flavors and a focused, linear palate. It should drink well for 3-4 years, but it doesn't offer the lush fruity texture of Villard's other offerings.*

---

**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

**Description brève du produit :**

18/20 RVF. Condrieu très équilibré avec beaucoup de minéralité.