

Domaine François Grenier Condrieu "Signature" blanc 2018 MAGNUM



Prix du produit :

75,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): François GRENIER

Millésime: 2018

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Signature

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE F. GRENIER

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine François Grenier Condrieu
"Signature" blanc 2018 Magnum

Fiche technique rédigée par le domaine :

Situation : à 200 m de la limite sud de l'appellation Condrieu. Sélection parcellaire sur la commune de Limony.

Age des Vignes : 20 ans

Sol : caillouteux à base de granit altéré, de schistes, et des sols pauvres en argile.

Exposition : sud

Altitude : environ 240 mètres

Cépage : viognier

Vendange : manuelle en caisse de 15 kg. Tri manuel sur table de tri vibrante
Foulage éraflage à 100%

Vinification : traditionnelle

Age des barriques : 2/3 neuf et 1/3 un vin

Elevage : 9 mois

Production : quelques dizaines

Description brève du produit :

Un Condrieu atypique, moins sur l'opulence que sur la finesse et la fraîcheur, tout en respectant les standards abricotés (mais pas confits) du cépage viognier. Seulement quelques magnums produits dans le superbe millésime 2018. C'est LA cuvée de prestige du domaine en blanc au même titre que la cuvée Saint-Joseph "Signature" en rouge. Ils portent tous deux la même étiquette noire...