



Saint Cosme - "Condrieu" AOP Condrieu - blanc - 2010

100% Viognier - Arènes granitiques

Elevage de huit mois

30% en pièces neuves - 40% en pièces d'un vin - 30% en pièces de deux vins

Les températures fraîches de 2010 ont été parfaites pour Condrieu. Quand les maturités du Viognier sont lentes, elles engendrent des vins solides, frais, complexes et équilibrés.

Ce cocktail n'étant pas toujours très facile à obtenir à Condrieu, vous comprendrez que 2010 est un millésime exceptionnel ! Particulièrement dans notre terroir de la Côte Bellay, à Malleval, qui est à mon avis le meilleur microclimat de l'appellation Condrieu. Vraiment cela faisait plusieurs années que nous n'avions pas eu un Condrieu de ce niveau ! Quelle beauté... On peut pronostiquer sans trop de risques qu'il aura aussi une très grande capacité de garde.

Je vous conseille le Condrieu 2010 avec des truffes, des fromages de chèvre (Banon) ou une soupe au Roquefort...

Pamplemousse confit, mangue, réglisse, violette

Le vin sera mis en bouteilles par gravité en juin 2011, après la fermentation malolactique. Il subira une très légère filtration.