

BARON DE MONTE-CARLO



Condrieu

2019

Sélectionné par

Yves Cuilleron

LE BARON CHRISTIAN LOUIS DE MASSY, FILS DE LA PRINCESSE ANTOINETTE DE MONACO, LA BARONNE DE MASSY ET DU CHAMPION INTERNATIONAL DE TENNIS ALEXANDRE-ATHENASE NOGHÈS, EST À L'ORIGINE DE CETTE GAMME DE VINS. LA RÉALISATION EST FAITE PAR YVES CUILLERON, VIGNERON RENOMMÉ DANS LA VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONAL, RÉCOMPENSÉ TOUTS LES ANS PAR LES PLUS GRANDS DÉGUSTATEURS DU MONDE.

APPELLATION

Condrieu, CRU

CÉPAGES

100% Viognier

TERROIR

Les vignes sont plantées sur des terrasses étroites accrochées aux coteaux granitiques pentus de l'appellation Condrieu. L'exposition est Sud Sud-Est.

RENDEMENT

40hl/ha

VINIFICATION

La vendange manuelle est suivie d'une vinification avec levures naturelles sur lies en futs et foudre pour exprimer au mieux le fruité du cépage et la complexité du terroir.

DÉGUSTATION

Un vin très parfumé sur les notes de violette et d'abricot, à la robe dorée. Le nez est charmeur et la bouche est gourmande avec une pointe d'amertume en final qui tend le vin.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C

SUGGESTION D'ACCORDS

Poisson, foie gras, fromage de chèvre, tarte aux abricots.

POTENTIEL DE GARDE

Intense et fruité sur la jeunesse, ce vin développera de la complexité avec les années.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ