



## Condrieu Bonserine 2021



**Millésime : 2021** Après un hiver doux qui avait favorisé la sortie précoce des bourgeons de syrah et viognier, l'exceptionnel épisode de gel du 7-9 avril à moins de 6-7°C a touché particulièrement le vignoble de Condrieu et plusieurs parcelles de Côte Rôtie. Une forte pression cryptogamique a été favorisée par les conditions climatiques de cet été, froid et humide.

*Avec une vinification délicate et après un élevage long, afin de le sublimer, le millésime 2021, laisse augurer des vins subtils et élégants*

**VENDANGES** manuelles, dans des caisses de 25 Kg afin de conserver l'état du raisin. 2 tris successifs réalisés.

**VINIFICATION** en demi-muids neufs. Les 2 fermentations se font sous bois.

**ELEVAGE** pendant 10 mois en 1 / 2 muid de chêne Français.

**NOTE DE DEGUSTATION** Couleur profonde à la teinte dorée à reflet vert et sable. Habillé de prime abord par un caractère beurré-brioché, le nez est habillé par un boisage tonique. La netteté du fruit répond à l'intensité des notes fleuries épicées et torréfiées. La bouche propose opulence, vitalité et une trame délicatement siliceuse.

**EN ACCORD** classique à l'apéritif, divin sur un foie gras poêlé, des noix de Saint-Jacques, ou une cuisine aigre-doux. Il vous surprendra sur des fromages à pâtes persillées ou la traditionnelle rigotte de chèvres.

**SITUATION :** Assemblage de 3 terroirs

**SUPERFICIE :** 1 ha

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 30 ans

**PRODUCTION 2021 :** 2400 bouteilles

**CEPAGES :** Viognier

**DEGRE ALCOOL :** 13% vol