



**CONDRIEU 2015 " LA TU RIS " D.
DIDIER GERIN**

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : 100 % Viognier

Note de dégustation :

Robe jaune or brillante, nez explosif d'abricot et de bergamote avec un soupçon de poivre vert. La bouche ample et riche se marque par un léger sucre résiduel qui lui donne une rondeur harmonieuse mais sans lourdeur.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Foie gras froid ou chaud
Poisson au curry ou en aigre doux piquant
Poulet à la moutarde
Fromage Délice de Pommard et toast

Commentaires du sommelier :

Un condrieu hors norme fait par un vigneron qui ne l'est pas moins. Unique dans son genre !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

