CONDRIEU 2023 " CORBERY "
DOMAINE MOUTON PÈRE ET FILS

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

Note de dégustation :

Jolie robe jaune citron intense, belle viscosité et brillance. Le nez est séduisant dès les premiers instants. Difficile de résister à son élégance et son raffinement. Il offre un bouquet délicat de fleurs (violette, muguet) et de fruits jaune (pêche, abricot). La bouche est riche, avec une belle souplesse, une texture douce et une grande onctuosité. C'est une caresse pour le palais ! Ce vin, quoique sec, est très rond et séduit par des arômes fins de fruits jaunes mûrs (abricots, oranges confites) et de fleurs. D'une classe

Température de service :	Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde :	6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Idéal à l'apéritif, il forme de beaux accords avec les plats exotiques (wok de scampis ou volaille, lait de coco et légumes croquants), des plats au curry ou des fromages crémeux.

Commentaires du sommelier :

Condrieu fait bel et bien partie des vins blancs les plus rares du vignoble français. Exclusivement issu du cépage viognier, c'est un vin exquis, aux reflets verts à dorés. Très aromatique, il est d'une élégance exceptionnelle et se déguste dans les 5 ans. Le lieu-dit Corbery est situé sur le village même de Condrieu. Le sol y est granitique et l'exposition sud-ouest est idéale. Les pentes ensoleillées, les coteaux aérés et le granit permettent d'atteindre la pleine maturité, sans excès. L'élevage a lieu en œuf béton ovoïde pendant 11 mois. Il conserve ainsi ses parfums envoûtants de fleurs et de fruits. Attention, risque de coup de foudre annoncé !

Puissance