CONDRIEU 2025 " PAGUS LUMINIS " D. LOUIS CHEZE

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



Note de dégustation :

Couleur jaune or soutenue à reflets verts. Nez intense, finement boisé et délicatement parfumé. Les fruits blancs et jaunes dominent (pêche, abricot) avec une touche florale (violette) qui complète le bouquet.
En bouche, vin blanc vineux, gras, opulent et parfaitement équilibré. Ses arômes fruités et floraux caractéristiques priment sur un beau boisé bien maitrisé. Grand vin long et intense.

Température de service :	Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde :	3 à 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Fois gras, poissons en sauce, volaille

Commentaires du sommelier :

Puissance