CONDRIEU 2024 " BRÈZE " D. LOUIS CHEZE

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



Note de dégustation :

Belle couleur jaune or soutenue. Nez intense et séduisant par son fruité charmeur (pèche, abricot), ses parfums floraux (violette) et une touche miellée. La bouche est savoureuse, riche et opulente. Sa texture onctueuse caresse littérallement le palais. Il reste cependant un vin blanc sec avec un équilibre parfait. Un vin aux parfums exquis et à la bocuhe crèmeuse, qui ravira les amateurs les plus exigeants.

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

Apéritif, homard en sauce, viande blanche, ris de veau braisés, fromages crèmeux et onctueux (chaource,...).

Commentaires du sommelier :

Brèze, c'est un vignoble d'exception, un terroir de granit bénéficiant d'une orientation plein sud. Les meilleurs soins sont apportés par l'équipe du domaine Cheze afin de transcender ces raisins de viognier arrivés à parfaite maturité (conduite raisonnée du vignoble, vendange manuelle, tri sélectif sur pied et au chai). La vinification a lieu en barriques avec bâtonnage sur lie. L'élevage de 9 mois se passe en partie en fûts neuf et en fûts de 2 à 3 vins. Pas de filtration. Dans le verre, vous découvrirez un vin fabuleux, aux parfums exquis et à la bouche savoureuse.

Puissance