

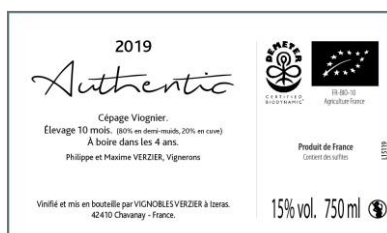
DOMAINE VERZIER

I Z E R A S - C H A V A N A Y



AOP Condrieu

Authentic 2019



🕒 Le Terroir :

Situation : Coteaux exposés sud-est, plantés en terrasses surplombant Chavanay.

Sol : Sous-sol granitique, sol sablonneux, caillouteux, très léger.

Climat : Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs. Pluviométrie régulière les autres saisons (600 à 700mm)

Cépage : 100% Viognier, rendement 25 hl / ha.

Taille : Guyot simple - palissage sur fils de fer.

Culture : Bio et biodynamique, amendement organique à base de fumier de bovin, traitement aux tisanes de plantes, aux préparations biodynamiques, au soufre et à la bouillie bordelaise afin de respecter l'équilibre de la vigne et du sol. Effeillage, suppression des entre-cœurs, vendange en vert. Travail mécanique du sol, enherbement 1 rang sur 2.

Vendanges : Manuelles à maturité, tri sélectif du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

🕒 La Cave :

Réception : Les grappes sont triées manuellement sur une table vibrante

Pressurage : Les grappes entières sont mises dans le pressoir pneumatique débouillage au bout de 24 h et fermentation en cuve inox thermo régulées

Élevage : Mise en fût (demi-muid de 500 L), en fin de fermentation alcoolique, fermentation malolactique et élevage pendant 10 mois
Filtration légère
Mise en bouteille en juillet 2020.

🕒 La Dégustation :

Degré d'alcool : 15 % Alc./Vol.

Garde : Vin vinifié pour être bu dans les 3 à 5 ans.

Aromatique : Volupté des notes d'abricot, fraîcheur d'une pointe d'agrumes et subtilité d'une touche florale.



*A servir entre 10 et 12°, à l'apéritif, sur un foie gras poêlé,
un tartare de St Jacques un fromage de chèvre frais.*

🌟 **Vignobles VERZIER** 7 LD Izeras - 42410 Chavanay - France

☎ : + 33 (0) 4 74 87 06 36

philippe@vignobles-verzier-chanteperdrix.com

www.vignobles-verzier-chanteperdrix.com

