



DOMAINE DE
ROSIERS

Maxime Souffain



Condrieu

Produit depuis le millésime 2014 notre **Condrieu** est le fruit de l'assemblage issu de notre parcelle située sur le lieu dit « Faugière » à Saint Michel sur Rhône juste au dessus de « Grillet » et d'une seconde sur le lieu dit « le Piaton » sur la même commune.

Les Ceps de ces vignes en 100% Viognier se développent dans un sol fin de Granit décomposé en surface et doivent se frayer un chemin dans la roche mère en profondeur, les raisins qui résultent de cette croissance donnent naissance à un Condrieu minéral préservant les arômes de ce cépage emblématique de notre région tous en préservant sa fraîcheur.

Infos techniques :

- Vendange manuelle , Pressurage en vendange entière
- Elevage 50 % en cuve et 50 % en fûts durant 9 mois.
- Fermentation Malolactique Faite.
- Les barriques utilisé durant l'élevage sont des barriques de 3 à 5 vins
- Cuvée composée à 100% par le Cépage Viognier.
- Production 2500 bouteilles par an.

(Dégustation - Garde : 1- 5 ans)

