



Domaine Martin Clerc

Côte Bellay

Condrieu - Blanc 2017

Région :	Rhône
Appellation :	Condrieu
Cuvée :	Côte Bellay
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Viognier (100%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles en caissettes.

Fermentation en fût de chêne, Fermentation en fût de chêne neuf, Fermentation en fût de chêne d'un vin, Fermentation en fût de chêne de deux vins, Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Elevage en fût de chêne, Elevage en fût de chêne neuf, Elevage en fût de chêne d'un vin, Elevage en fût de chêne de deux vins, Elevage en cuve inox thermo-régulée.

Sols granitiques.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, limpide, reflets or jaune.

NEZ : Aromatique, arômes de fleurs blanches, arômes d'abricot, arômes de fruits à noyau, arômes de pêche, arômes de minéral, arômes de beurre.

BOUCHE : Franche, intense, souple, notes d'abricot, notes de fruits exotiques, notes de minéral, souple, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 15°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2022

Powered by **Plugwine**

