



LE SANG DES SEIGNEURS

Condrieu



Un Condrieu d'une pureté remarquable, né d'une vinification traditionnelle où chaque étape – vendange manuelle, pressurage délicat, fermentations en barriques avec bâtonnage – vise à révéler la noblesse du Viognier.

Un grand blanc à la fois généreux et harmonieux, parfait à déguster très frais à l'apéritif, ou en accord avec foie gras, poulet aux morilles, viandes blanches ou encore la rigotte de Condrieu. Il peut être apprécié dans sa jeunesse comme évoluer en cave jusqu'à dix ans.

Cépage	100% Viognier
Sols	Roche mère granitique avec cailloutis
Robe	Jaune aux reflets dorés
Nez	Grande pureté associant notes florales, abricot mûr et dimension minérale.
Bouche	Gourmande avec une ampleur remarquable, une texture soyeuse avec de notes de fleurs et de pêche.
Service	T° 10°C
Garde	5-7 ans
Alcool	13°

Un grand vin blanc généreux et fruité, excellent avec des viandes blanches, des volailles des poissons d'eau douce, le foie gras ou du fromage.

Le Sang des Seigneurs™

Avignon - Vallée du Rhône - France

beawinelord@lesangdesseigneurs.com