



Condrieu “Invitare”

Le cépage

Viognier.

Le sol

Les coteaux de l'appellation sont aussi raides qu'à Côte-Rôtie.

Les sols, exposés au sud et au sud-est, sont constitués d'arène granitique et d'alluvions de même nature.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité parfaite.

La vinification

Après pressurage, on effectue un débouillage statique par le froid pendant 48 heures.

La fermentation alcoolique s'effectue à des températures comprises entre 16 et 18°C avec une partie sous bois.

L'élevage

Élevage court, de 8 mois environ, sur lies pour préserver la fraîcheur et le caractère variétal du cépage.

La dégustation

Robe : or soutenu, jaune doré avec quelques reflets verts.

Nez : très fruité, fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot.

Bouche : rond, plein, très long en bouche, finale vanillée.

Grape variety

Viognier.

Soil

The slopes of this appellation are as steep as those of the Côte-Rôtie Appellation.

Soils, exposed to South and South-East, consist of granite arena and alluvial deposits of same nature.

Harvest

Hand-harvested at optimal maturity.

Vinification

After pressing, the must is cold-settling for 48 hours.

Alcoholic fermentation occurs at temperatures between 16 and 18°C with a part ageing in oak casks.

Maturing

The ageing is short, about 8 months, on lees in order to preserve the freshness and the varietal character of the grape variety.

Tasting

Colour: deep gold, golden yellow with green lights.

Nose: very fruity, exotic fruit (pineapple), acacia blossom, litchee, apricot and peach.

Palate: round, full, good length in mouth with a final of vanilla.

