



CONDRIEU AOP - LA BERNE 2017
DOMAINE LIONEL FAURY

L'HISTOIRE ...

Situé à Chavanay, dans le hameau de la Ribaudry en région Rhône-Alpes, le domaine Faury s'étend sur 17 hectares. C'est un domaine familial qui est aujourd'hui entre les mains de Lionel Faury. Connu pour la qualité de ses Condrieu, Lionel Faury sait aussi magnifier ses Saint-Joseph. Il sait produire des vins qui expriment la diversité des terroirs sur lesquels ils travaillent.

LE VIN ...

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Condrieu

Millésime : 2017

Couleur : Blanc

Cépage(s) : 100% Viognier

(sélection parcellaire de la plus vieille vigne du domaine, 40 ans)

Degré : 14%

Contenant : 75cl



Anecdotes...

Ce Condrieu provient de terrain granitique exposé Sud. Sa fermentation a eu lieu en cuves inox et son élevage sur lies fines durant 9 mois.

LA DÉGUSTATION :

Œil : robe brillante jaune pâle

Nez : dominé par les fruits à chair blanche, avec un côté plus abricot aussi, notes minérales

Bouche : onctueux, gras, mais délicat, belle palette de saveurs

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 12°C et 14°C.

À consommer dès maintenant jusqu'en 2019.

À déguster avec du homard.

Unique, ce blanc est délicieux, généreux et gourmand.