

CONDRIEU BLANC/WHITE
"Domaine de Rochevine"

Appellation : Condrieu contrôlée

Vintage: *Guaranteed Condrieu*

Cépage : 100% Viognier

Variety of vine: *100% Viognier*

Vinification : Très longue macération à basse température, 3 à 4 semaines. Les sucres résiduels apportent rondeur et équilibre.

Vinification: *Very long maceration at low temperature for 3 or 4 weeks. Residual sugars make the wine voluptuous and balanced.*

Caractéristiques gustatives : Robe jaune or intense et brillante. Arômes typiques du Viognier : violette, abricot, pêche, très intenses et fascinants. Bouche onctueuse, concentrée, très persistante. Bon équilibre en bouche. Beaucoup de personnalité.

Gustative characteristics: *Intense yellow and brilliant robe. Typical aromas of Viognier: violet, apricot, peach, very intense and fascinating. Good balance. Much of personality.*

Accords mets/vin : Foie gras, apéritif, desserts aux fruits

Harmony with dish and wine: *Foie gras, drink, fruited desserts*

Température de service : 10° C

Temperature service: *10°*



Type de bouteille : Bouteille Bourgogne lourde « Privilège »

Standard model of bottle: *Heavy "Privilege" bottle*

Conditionnement : Cartons de 6 bouteilles

Packaging: *Cases of 6 bottles*