



ALAIN JAUME ET FILS



Nome: "CONDRIEU" LA BUTTE D'OR

Annata: 2020

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE NORD

Denominazione: CONDRIEU

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% VIOGNIER

Formati: 750 ml

Coltura: Siamo nella Cote du Rhône Nord in una delle più note AOC, **Condrieu**, il cui vitigno emblema è il Viognier. Il terroir si presenta con colline i cui terreni sono ricoperti di granito ed una esposizione a est, sud-est, per offrire un ambiente tale da permettere al Viognier di esprimere il meglio del suo potenziale aromatico.

In cantina: Vendemmia manuale attenta e accurata di uve a moderata maturazione per mantenere un vino bianco dai profumi intensi ma equilibrati e freschi. Fermentazione sui lieviti a 15°C per 7-8 mesi in barrique di rovere di cui massimo il 10% nuove. Bâtonnage sulle fecce una volta alla settimana.

Caratteristiche: Di colore giallo dorato e dai profumi complessi di frutta esotica e lievi note di albicocca. Al palato rivela note di brioche che si mescolano a delicati aromi di pesca bianca e composta di albicocca. Troviamo la tipicità di un Condrieu di razza, con un finale lungo e raffinato. Da consumarsi da 1 a 5 anni.

Abbinamenti: si abbina sapientemente a preparazioni di mare in salsa, terrine di foie gras, vitello in salsa, funghi, formaggi poco stagionati e dolci.

Servizio: circa 12 °C