

Château Mas Neuf Vins Fins - Condrieu

AOC CONDRIEU « AUTEURS VIGNERONS »

Assemblage

100% Viognier

Terroir

Sol de granit quartzite décomposé.

Vinification

Vinification en fûts à basse température dont 20 % de fût neuf. Elevage sur lies pendant 10 mois.

Commentaire de dégustation

Nez sur les fruits blancs (abricot, pêche blanche) avec de discrètes notes florales. Une texture à la fois ronde et ample, et une finale minérale qui vient donner l'allonge et une grande élégance. A l'aération, le vin se développe et confirme une grande race.

Accord mets et vin

Foie gras, asperges, poissons d'eau douce et viandes blanches.

Température de service

Entre 8 et 12° C

Complément: Issus de vignes situées sur la commune de Chavanay



Vignerons du Rhône

ÂMES COMPLICES

