



CONDRIEU 2020 DOMAINE FRANÇOIS GRENIER

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Septentrional
Cépage(s) : 100% viognier

Note de dégustation :

Couleur jaune citron soutenue. Nez intense et voluptueux évoquant les fruits jaunes (abricots, pêches), les notes florales de violettes ainsi qu'un boisé discret. La bouche est ample, puissante et généreuse. Un vin à la texture onctueuse et aux doux arômes fruités qui invitent à le marier à des mets savoureux et parfumés.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 3 à 4 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Mets gouteux, riche et parfumés tels un marbré de foie gras aux oreillons d'abricots, une queue de lotte au beurre d'orange, voir une poularde à la crème curry. Fromages gras et onctueux.

Commentaires du sommelier :

Sur les coteaux escarpés de Condrieu, bénéficiant d'une belle orientation plein sud, François Grenier, véritable orfèvre de la vigne et du vin, produit un vin riche et intense aux parfums généreux.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

