



C A V E  
YVES CUILLERON

## Condrieu “Les Chaillets”



**CÉPAGES :** Viognier

**TERROIR :** granite à biotites.

**VITICULTURE :** plantées en haute densité (8 000-10 000 pieds par ha). Traitements limités au maximum en fonction de la météo, pas d'insecticide pour préserver la biodiversité, peu d'engrais et uniquement organique. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendange en vert pour une meilleure maturation des raisins. Ebourgeonnage au printemps.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE :** vendange manuelle, vinification parcellaire et traditionnelle. Utilisation le moins possible de produits œnologiques (levures indigènes). Vinification (fermentation alcoolique et malolactique) et élevage 50% en foudres bois de 30 hectolitres et 50% en barriques bourguignonnes sans soutirage, 8 mois sur lies. Assemblage des différentes parcelles avant la mise en bouteille.

**DÉGUSTATION OLFACTIVE :** Nez sur des parfums de fruits à noyau (abricot, pêche), de miel et de fleurs. Quelques notes d'épices douces et de fruits secs grillés.

**DÉGUSTATION GUSTATIVE :** Bouche riche et gourmande. La finale élancée est marquée par la fraîcheur minérale du granite et donne une grande profondeur à ce vin.

**ACCORDS :** Apéritif, poisson fins et crustacés..

**GRAPES:** Viognier

**TERROIR:** granite with biotites.

**VITICULTURE:** planted in high density (8,000-10,000 vines per ha). Treatments limited to the maximum depending on the weather, no insecticide to preserve biodiversity, little fertilizer and only organic. Control of vigor and yields, leaf stripping, green harvesting for better ripening of the grapes. Disbudding in the spring.

**VINIFICATION AND AGEING:** manual harvesting, plot-by-plot and traditional vinification. Use of oenological products (indigenous yeasts) as little as possible. Vinification (alcoholic and malolactic fermentation) and aging 50% in wooden tuns of 30 hectoliters and 50% in Burgundy barrels without racking, 8 months on the lees. Blending of the different plots before bottling.

**OLFACTORY TASTING:** Nose with aromas of stone fruits (apricot, peach), honey and flowers. Some notes of sweet spices and grilled dried fruits.

**TASTING NOTES:** Rich and greedy mouth. The slender finish is marked by the mineral freshness of the granite and gives great depth to this wine.

**PAIRINGS:** Aperitif, fine fish and shellfish..