



Benjamin et David
DUCLAUX

Condrieu Les Caillets 2017

Finesse et équilibre

Les Caillets : A travers ce nom de cuvée, nous avons voulu rendre hommage à Frédéric Caillet, notre arrière grand père qui a acheté le domaine viticole à Tupin et Semons en 1928.

Sols : granite.

Encépagement : 100 % viognier (cépage blanc).

Récolte : vendange manuelle.

Elevage : élevé sur lies fines pendant 7 mois en barriques et en cuves.

Accords mets et vins :

Vous pourrez passer un agréable moment en dégustant ce Condrieu avec des brochettes de Saint-Jacques et un tatin de champignons ou alors avec un sauté de volaille à la crème de poivrons.

Conseils de dégustation : Avec ses notes aromatiques, le Condrieu est également parfait en apéritif. Afin de garder au maximum le fruité du viognier, ouvrez votre bouteille dans les 5 premières années de sa vie.

Commentaires de Benjamin et David Duclaux : A travers cette cuvée nous vous proposons notre **propre lecture du Condrieu**. Notre but est de proposer un Condrieu soigné présentant à la fois la **finesse aromatique** du viognier et un **bel équilibre en bouche**.

Revue de presse :

The winespectator, (93 points) : Alluring, with creamed apple, melon and peach flavors gliding through, gilded with light almond and warm brioche notes. The lush finish pulls everything together. James Molesworth