



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). vendanges manuelles.

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 : 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 :

Guide Bettane et Desseauve : 15,5/20

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

Guide Dusser-Gerber .: C'est un vin où s'entremêlent des notes d'amande, de fruits mûrs et de bruyère, tout en fraîcheur et persistance, complexe. C'est un beau Condrieu.

Guide Hachette* : L'olfaction, nette et intense, évoque la pêche blanche, la brioche et l'aubépine. La bouche, ample et tonique, aux saveurs de pêche et d'abricot, révèle une grande persistance aromatique et une jolie fraîcheur. Un condrieu complet et harmonieux