



## Condrieu les Caillets 2015

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 8 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 :

L'aventure en Condrieu a commencé avec le millésime 2014. 2015 constitue donc le 2<sup>ème</sup> millésime vinifié. 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 :

#### *Le guide des meilleurs vins de France 2017\*\* :*

Le Condrieu (15,5/20) est plus large en 2015 qu'en 2014. Il a le profil du millésime, avec une certaine puissance et une acidité de moyenne persistance mais il reste épicé, digeste et sera à consommer avant le 2014.