



Benjamin et David
DUCLAUX

Condrieu Les Caillets 2016

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 du Condrieu 2016 :

Guide Dussert-Gerber *****(classé domaine référence dans l'appellation) : Le Condrieu Les Caillets 2016, associe **finesse** et **densité**, de robe brillante, de bouche tout en finesse avec des notes de fruits jaunes et de noisette.

Guide des meilleurs vins de France 2018** (domaine incontournable) : Le Condrieu 2016 (16/20) est vraiment **élégant**, frais en bouche.