



Saint Cosme - "Condrieu"

AOP Condrieu - blanc - 2020

100 % Viognier.

Arènes granitiques. Pressurage lent à faible pression. Élevage de huit mois. Élevage 40 % en pièces d'un vin - 30 % en pièces de deux vins - 40 % en pièces de trois vins. Fenouil, réglisse, abricot, citron confit. Le viognier est voluptueux : il a de la rondeur par nature. Dans les granits de Condrieu, il se réincarne en une personne plus gracile, plus longiligne et plus élancée. Son discours est plus sophistiqué, mais surtout son charme est d'une touchante poésie.