LAVAU
Vins de la Vallée du Rhône
www.lavau.fr

Carte d'identité des cépages

Viognier : originaire de la Vallée du Rhône septentrionale, il donne des vins très fins, aromatiques et complexes, où les fruits à chair blanche (poire, pêche) dominent.

Condrieu

SITUATION : Située sur la rive droite du Rhône, cette appellation est la plus septentrionale de la Vallée du Rhône produisant des vins blancs, et aussi l'une des plus prestigieuses.

VIGNOBLE ET TERROIR :
Le viognier s'épanouit sur les terasses étroites de l'appellation exposées sud est, protégées par des murets construits avec la pierre locale. Le terroir est constitué en majorité de granite.

CÉPAGES : Viognier (100%)

ELABORATION :
Les raisins sont pressés et mis en cuves inox thermo-régulées. La fermentation se fait à basse température pour préserver un maximum de fruit. Le vin passe ensuite en barriques d'occasion pendant 10 mois, sur ses lies fines.

DÉGUSTATION :
Un nez raffiné et complexe aux accents de fleurs blanches (acacia) et de fruits à chair blanche relevés d'une touche de miel. La bouche est ample et harmonieuse, sur la minéralité, finissant sur des notes d'agrumes confits.

SERVICE ET ACCORDS :
Entre 13-14°C, dans sa jeunesse (2 à 4 ans)
Sur une volaille à la crème, un homard ou des coquilles Saint Jacques.

Find out more on our website www.lavau.fr

Groupe Lavau Maucoil - 585 route de Cairanne - 84150 Violes - 04 90 70 98 70 - info@lavau.fr - www.lavau.fr