

AOP CONDRIEU *Florialys*

Le *Condrieu Florialys* du *Domaine Semaska* provient d'une sélection minutieuse de barriques de *Condrieu*. Cette rigueur extrême donne naissance à des cuvées exceptionnelles, comme en 2013, 2015, 2019 et 2021.

CÉPAGE 100% viognier

APOGÉE 2 à 7 ans

T° DE SERVICE 11°C

Terroir

Le raisin provient de deux parcelles différentes aux sols sablo-limoneux sur roche granitique très décomposée. Le sol est peu fondé, 50 à 75 cm de granit décomposé sur coteaux en terrasses exposés plein sud, sud est. Vigne de 30 ans.

Vinification

La vinification opérée est la même que pour le *Condrieu Lys d'Or*. À la fin de l'élevage, seules quelques pièces issues de l'ensemble de nos terroirs de *Condrieu* sont choisies pour leur identité forte, leur raffinement et leur complexité, méritant une mise en bouteille séparée.

Dégustation

Par sa pureté, sa minéralité et sa richesse et ponctué par une finale saline, le *Condrieu Florialys* du *Domaine Semaska* se distingue dans un esprit un peu bourguignon.

Accord mets et vins

Le *Condrieu Florialys* du *Domaine Semaska* s'accorde parfaitement avec des mets raffinés tels que des coquillages et crustacés (coquilles Saint-Jacques, langouste, homard), du foie gras poêlé, un risotto aux fruits de mer ou encore un ceviche de poisson blanc.

