

AOP CONDRIEU

Lys d'Or

Ce terroir de *Condrieu* permet au *Viognier*, cépage natif de la région, de produire des vins riches, denses et profonds, loin de l'expression variétale simple souvent associée au *Viognier*.

CÉPAGE 100% viognier

APOGÉE 2 à 5 ans

T° DE SERVICE 11°C

Terroir

Le *Condrieu Lys d'Or* 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

Les raisins, récoltés à parfaite maturité avec des baies bien dorées, sont pressés en grappes entières. Après débourbage, les moûts sont entonnés pour une fermentation en barrique qui se déroule spontanément grâce aux levures indigènes présentes sur les pellicules des raisins. Cela permet une expression authentique du terroir. Après onze mois d'élevage, le vin est mis en bouteille.

Dégustation

Le *Condrieu Lys d'Or* offre une dégustation facile et agréable sur la fraîcheur, mais il se révèle encore meilleur après un an en bouteille. Selon le millésime, il peut se conserver une dizaine d'années. Sa dégustation varie selon les préférences : jeune, pour son côté floral et très expressif, ou plus vieux, pour des arômes complexes et confits.

Accord mets et vins

Le *Condrieu Lys d'Or* se marie idéalement avec des mets délicats comme des fruits de mer ou du fromage de chèvre. Il s'accompagne également très bien de plats méditerranéens légers, comme des légumes grillés, mettant en valeur ses arômes floraux et sa richesse. Un Bar au beurre mettra aussi très bien ce flacon en valeur.

