



451 Chemin de « Mornas »

69420 AMPUIS

Tél : 04.74.56.15.51

Mobile : 06.71.60.75.29

Site : <https://coterotie-francoisetfils.com/>

Mail : gaec.francois@gmail.com



Fiche technique Condrieu 2022

"Veauvignère"

Notre cuvée de Condrieu est issue d'une parcelle unique située sur la commune de Malleval, lieu-dit "Veauvignère".

Ce terroir se caractérise par un sol peu profond composé de granit ; l'exposition est au Sud.

L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

L'encépagement est à 100% en Viognier.

La densité de plantation est de 8000 à 9000 pieds/ha.

La récolte est entièrement manuelle.

Concernant la vinification, elle s'effectue directement en barriques avec un élevage sur lies fines d'une durée de 10 mois.

La mise en bouteilles s'effectue avec une filtration légère.

Cette cuvée représente environ 1 500 bouteilles.