

CONDRIEU

M. CHAPOUTIER

Blanc sec « Invitare »

Cépages : Viognier

Sol : schistes et granites qui se retrouvent dans le vin par une puissance aromatique ainsi qu'une grande complexité. Ce type de sol est également vecteur de fraîcheur et de minéralité pour le vin.

Vinification : Après pressurage, on effectue un débourage statique par le froid pendant 48 heures. La fermentation alcoolique s'effectue à des températures comprises entre 16 et 18°C avec une partie sous bois. Elevage court de 8 mois environ sur lies, pour préserver la fraîcheur et le caractère variétal du cépage. L'élevage est réalisé sous bois pour apporter de la complexité et de l'amplitude au vin.

Dégustation :

Robe or soutenu, jaune doré avec quelques reflets verts. Nez très fruité, fruits exotiques, ananas, fleur d'acacia, litchi. Bouche ronde, pleine, très longue et finale vanillée.

Servir sur cuisine orientale et asiatique (sucré/salé). Apéritif, fromage de chèvre.

