

PREMIUM

ANDRÉ PERRET CONDRIEU CHÉRY

Branco



SAFRA 2008

UVAS

100% Viognier

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Madeira

moderada.

PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Norte)

PRODUTOR

André Perret

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

DEGUSTAÇÃO

Este Condrieu amarelo dourado une elegância e potência, características que são resultado da orientação do vinhedo e da idade das vinhas. Aromas cítricos de pêssegos e damascos, com toques florais. Na boca é amplo e rico, com uma acidez marcante que sugere a guarda.

TERROIR

Este vinho é produzido com uvas de uma parcela de 2,5 ha, cuja idade média das vinhas é de 60 anos, com rendimento de 35 hl/ha. Solos soltos graníticos, com mica e xisto, orientados ao sul-sudeste. Os vinhedos são cuidados de forma tradicional, manual, sem tratamentos pré-definidos.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente, transportadas e desengaçadas. Fermentação de 1/3 do volume em tanques de aço inox, com temperatura controlada, e o restante em barricas. Maturação em barricas durante 12 meses em cave com clima controlado, com batonnages (revolvimento com bastão) regulares e remoção das borras. Conservação sobre borras finas durante 12 meses antes do engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha maravilhosamente foie gras, galeto ao molho cremoso, lagosta, lagostim e cavaquinha. Servir entre 12° a 14 °C; recomendada a decantação.

QUANDO BEBER

Este vinho poderá se conservar por vários anos.