

## André Perret Condrieu Chéry 2008

Branco



### UVAS

100% Viognier

### CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
-  Guardar pelo menos 3 anos
-  Madeira moderada

### PAÍS

França

### 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 batônages (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 12º a 14 ºC; recomendada a decantação.

### QUANDO BEBER

Este vinho poderá se conservar por vários anos.