



CONDRIEU

LIEU-DIT L'ALEAU



Appellation :	Condrieu
Couleur / Colour :	Blanc / White
Millésime / Vintage :	2023
Taux Alcoool / % of Alcohol :	12,50%
Production :	1600 bouteilles + 30 magnums 1600 bottles + 30 magnums
Rendement / Yield :	40 Hl/Ha
Cépage / Grape variety :	100% Viognier
Age du vignoble / Age of the vineyards :	9 ans / 9 years-old.
Densité de plantation / Density of vines :	10.000 pieds/ha / 10.000 vines/ha
Terroir / Soil :	Granite / Granit
Localisation / Location :	Vérin lieu-dit L'ALEAU Entre coteau Chery & l'AOP Château Grillet Between Coteau de Chery and Château Grillet
Vendanges / Harvest :	Manuelles / Hand-picking Tri à la parcelle / Sorting in the vineyard
Vinification / Winemakin :	Pressurage direct, débourbage puis fermentation en barrique. 100% whole bunch pressed. Cold settled and racked clear. Fermentation in barrel.
Élevage / Aging :	9 mois en barriques de chêne français. 9 months in French oak barrels.
Capacité de vieillissement / Aging potential :	10 - 15 ans / 10 -15 years