

AOP Condrieu Cuvée « Aux Ruses »

Type de sol : Granit

Superficie des parcelles : 1.5 Hectare

Exposition des parcelles : Sud,
Saint Michel sur Rhône

Age des parcelles : entre 10 et
20 ans

Noms des Parcelles : Aux Ruses,
aux Moulines

Encépagement : 100% viognier

Elevage : 100% en barrique
30% de Barriques neuves

Rendement : 38HI/Ha

Accords mets : Apéritif, foie gras, poisson en sauce, rigotte de Condrieu

Ce vin a comme particularité d'être gras avec une bonne complexité en arômes grâce notamment à son bâtonnage. Cette complexité sera sur des notes de violette, d'agrumes, de pêche et d'abricot. Mais aussi ce vin a une petite pointe de minéralité grâce au Granit. La cuvée « Aux Ruses » a un potentiel de garde de 5 à 8 ans.



Propriétaire Récoltant

EARL Jocelyne & Yves LAFOY – 8 Rue du Vagnot – 69420 Ampuis – France – Tél :04 74 56 19 26

Port : 08 27 24 56 / 06 31 70 19 90 – Email : yves@lafoy.fr - SIRET : 79344832500019 – TVA : FR013864E0740