



VIGNOBLES CHIRAT

125 Rue du Piaton 42410 SAINT MICHEL SUR RHONE

Tel 04 74 56 68 92 / Fax 04 74 56 85 26

Email : chirat.g@free.fr

www.vignobles-chirat.com

Condrieu Clos Poncins

Cette cuvée provient d'un ancien clos romain remis à jour.

Des vestiges d'une villa romaine sont encore visibles aux pieds du coteau

Cépage : 100 % Viognier

Millésime 2018

Mode De culture : culture raisonné avec le label HVE

Production : 1350 bouteilles

Densité de plantation : 8000 pieds/ Hectares

Terroir : Granit micacé

Vendange 100 % manuelle

Garde : 1 à 4 ans sur les arômes primaires (pêche abricot).
6 à 8 ans les arômes tertiaires (fruit murs, coing).

Vinification :

- ✚ Pressurage direct en grappe entière
- ✚ Débourbage à froid.
- ✚ fermentation alcoolique et malo-lactique indigène à basse température en barrique (85%) et en cuve inox
- ✚ Elevage durant 12 mois en fût 225 litres et 500 litres (25% de fûts neuf)
- ✚ Filtration tangentielle et mise en bouteille sous azote.

Dégustation

Ce coteau, cœur de l'appellation offre l'une des plus belles expressions de la complexité et de la subtilité du Viognier

Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré, le nez est très complexe avec des notes de grillée due à l'élevage d'abricot, de pêche, de fruits exotique

La bouche est grasse longue et soyeuse tout en gardant de la fraîcheur. La persistance aromatique est très longue sur des notes de grillé

Accord mets et vins :

- ✚ Homard grillé
- ✚ Poulet sauce aux morilles
- ✚ Foie poêlé
- ✚ Poisson avec sauce crémé
- ✚ Gâteau de noix
- ✚ Fromage de chèvre



2018 : 15/20 La Revue Des Vins De France

2017 : 16/20 JANCIS ROBINSON

90/100 JEB DUNNUCK

91/100 WINE ADVOCATE of Robert PARKER