



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

Les Chays

Dans le patois local,

Les chays sont les murs en pierres qui retiennent les terrasses (chaillés) pour la vigne

Cépage : 100 % Viognier

Millésime 2018

Age des Vignes : environ 40 ans

Mode De culture : culture raisonné avec le label HVE

Lieu dit : Sous l'église, Roche Coulante, La Bourdonnerie,
Faugiere, Les Moulines et le Piaton à ST MICHEL SUR RHONE

Terroir : Unique dans l'appellation CONDRIEU :

Granit a biotite avec une forte dégradation de la roche mère

Vendange 100 % manuelle

Garde : 1 à 4 ans sur les arômes primaires.

5 à 7 ans sur les arômes tertiaire

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 10 mois en fût 225 litres 400 et 500 litres (25% de fûts neuf)
- ✚ Filtration tangentielle et mise en bouteille sous azote.

Dégustation

Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré, brillant avec des reflets verts. Concentré, pleinement fruité Le Condrieu les chays déroule un jus franc et frais aux notes d'abricot, de dragée et d'amande. Assis sur une matière parfaitement mûre, il livre une trame ronde et généreuse jamais départie d'une belle tension acidulé qui relance le vin et allonge la bouche avec force. Frais Suave, servi par de grands amers minéraux.

Accord mets et vins :

- ✚ Apéritif
- ✚ Homard grillé
- ✚ Asperge
- ✚ Marrons grillés
- ✚ Poisson de rivière
- ✚ Rigotte de Condrieu



2017 : 16.5/20 JANCIS ROBINSON

91/100 JEB DUNNUCK

91/100 WINE ADVOCATE of Robert PARKER