



Condrieu "Invitare"

Le cépage
Viognier.

Le potentiel de garde
5 ans.

Le terroir
Les sols sont composés de schistes et de granites altérés qui se retrouvent dans le vin par une puissance aromatique ainsi qu'une grande complexité. Ce type de sol est également vecteur de fraîcheur et minéralité pour le vin.

Les parcelles
Les coteaux de l'appellation sont aussi raides qu'en Côte-Rôtie. Les parcelles, exposées au sud et au sud-est, sont principalement situées sur les communes de Condrieu, Chavannay et Limony.

Les vendanges
Récolte manuelle à maturité parfaite.

La vinification
Après pressurage, on effectue un débourbage statique par le froid pendant 48 heures. La fermentation alcoolique s'effectue en cuves inox à des températures comprises entre 16 et 18°C avec une partie sous bois.

L'élevage
préserver la fraîcheur et le caractère variétal du cépage. L'élevage est réalisé sous bois pour apporter de la complexité et de l'amplitude au vin. 15 % s'effectue en fûts neufs pour préserver la fraîcheur et minéralité du fruit. Les 85 % restant sont élevés en demi-muids de un à deux vins, ce qui confère de la consistance, de la puissance et de la complexité aromatique au vin.

La dégustation
de l'appellation Condrieu avec des notes de pêche blanche, de fruits confits ainsi qu'une belle tension.

Robe : or soutenu, jaune doré avec quelques reflets verts.

Nez : très fruité, fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot.

Bouche : rond, plein, très long en bouche, finale vanillée.

L'anecdote
Du latin, "Inviter" en français.

Le Condrieu "Invitare" est une invitation à partager un moment convivial.

Grape variety
Viognier.

Ageing potential
5 years.

Terroir
The soils are composed of schist and altered granites which come through in the wine as aromatic power and great complexity. This type of soil also gives the wine freshness and minerality.

Parcels
The slopes of this appellation are as steep as those of the Côte-Rôtie appellation. The south and southeast-facing parcels, are mainly located in the communes of Condrieu, Chavannay and Limony.

Harvest
Hand-harvested at optimal maturity.

Vinification
After pressing, the must is cold-settling for 48 hours. Alcoholic fermentation occurs at temperatures between 16 and 18°C with a part ageing in oak casks.

Ageing
Short ageing on the lees of around 8 months to preserve freshness and the varietal character of the grape. Ageing is carried out in wood to give the wine complexity and magnitude. 15% of the wine is aged in new barrels to preserve the freshness and minerality of the fruit. The remaining 85% are aged in demi-muids previously used for one to two vintages, which gives the wine consistency, power and aromatic complexity.

Tasting
"Invitare", with its notes of white peaches, candied fruit and nice taut acidity, shows us the authentic character of the Condrieu appellation.

Colour: deep gold, golden yellow with green lights.

Nose: very fruity, exotic fruit (pineapple), acacia blossom, litchee, apricot and peach.

Palate: round, full, good length in mouth with a final of vanilla.

Anecdote
From the Latin, «to invite». This Condrieu "Invitare" is an invitation to a very enjoyable drinking experience.

