



# ROMAIN DUVERNAY

---

## CONDRIEU 2023



### **NATURE DES SOLS:**

Granitique sur coteaux aménagés en terrasses ; la vigne pousse à même la roche.

### **CÉPAGES:**

Viognier

### **VINIFICATION:**

Récolte manuelle en caissette, tri à la vigne et au chai. Pressurage, débourage puis fermentation à température contrôlée. Élevage en fûts de chêne 12 mois (30% de fûts neufs).

### **DÉGUSTATION:**

Robe or pâle, limpide et brillante. Les arômes floraux cèdent rapidement la place aux parfums de fruits à chair blanche : pêche de vigne et abricot. Riche, gras et charnu en bouche, du fait de l'année 2022, année solaire.

### **ACCORDS METS & VINS:**

A consommer avant 5 ans, en apéritif et potentiel de garde de 10 ans pour accompagner tous types de poissons et crustacés ; également avec un poulet fermier de Bresse en sauce, des asperges ...

#### **EAN 13 :**

Bouteille : 3 76025677293

5 Carton : 3 76025677296

6 Carton 6x75cl

