



JEAN-FRANÇOIS JACOUTON

ARTISAN DU TERROIR



## AOP CONDRIEU CONDRIEU

*Une envie de travailler le cépage Viognier sur une appellation prestigieuse avec de la complexité et de la structure*

**Cépage :** 100 % Viognier

**Terroir :** Granitique

**Les Vignes :** Plateau au dessus du Rhône

**Mode de culture :** Raisonné

**Vendanges :** Manuelles

**Rendement :** 45hl/ha

### **Vinification & Élevage en Cave par Jean-François Jacouton**

Pressurage direct en vendange entière puis débourage à froid. Fermentation alcoolique et malo-lactique, en fût de chêne (neuf et 1 à 3 vins) sur lies fine avec bâtonnage régulier. Élevage pendant 10 mois.

### **Dégustation**

Une robe brillante aux reflets dorés, un nez complexe au notes nettes d'abricot, pêche blanche avec de la violette fondue.

Une bouche équilibré et de caractère, mélangeant la fraîcheur aux arômes de fruits à chair blanche et d'abricot. Une longueur persistante, ronde, grasse mais très aromatique.

### **Mon conseil Accords mets et vin :**

A L'apéritif (mais pas glacé), pour accompagner un foie gras, du homard grillé ou un poisson de rivière. Mais aussi avec un fromage sec type Rigotte de Condrieu, ou même du chocolat noir