Condrieu, "les Mandouls, Ferraton Père & Fils



Condrieu is het dorp waar het favoriete terroir van de viognier druif zich bevindt. De wijnstokken staan aangeplant op steile hellingen die zijn aangelegd in kleine, zeer smalle terrassen die worden ondersteund door lage muurtjes, dus al het werk wordt met de hand gedaan.

Oorsprong: Dit uitzonderlijke terroir ligt op de rechteroever van de Rhône, vlakbij de stad Condrieu, ten zuiden van Vienne. De wijnstokken profiteren van de karakteristieke granietbodem van de regio, die de wijn een fijne mineraliteit en opmerkelijke frisheid geeft. Het klimaat van de Rhônevallei, met zijn warme zomers en zachte winters, is ideaal om Viognier te laten rijpen. De goed belichte hellingen geven de druiven een goede blootstelling aan de zon, wat hen helpt om hun aroma's te ontwikkelen en hun suikers te concentreren.

Druiven: viognier

Vinificatie: De druiven worden zorgvuldig geoogst om het beste in de Viognier-variëteit naar boven te halen. De druiven worden bij optimale rijpheid geoogst en voorzichtig geperst om het sap te extraheren. De gisting gebeurt op lage temperatuur om de fruitige en bloemige aroma's te behouden die typisch zijn voor Viognier. De meeste wijn wordt gerijpt in vaten om een te grote invloed van hout te vermijden en om de frisheid en mineraliteit van de wijn te behouden.

Degustatie: Intense neus van exotisch fruit zoals ananas en lychee. Grote aromatische frisheid in de mond met een intens en puur pallet van witte perzik en exotisch fruit. Dit is een mooi voorbeeld van een viognier zonder kunstmatig houtgebruik.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: We serveren hem bij kreeft, langoustines en Sint-Jacobsvruchten.