



## CUILLERON CONDRIEU LES CHAILLETS

Producent: Cave Yves Cuilleron

Årgång: 2022

Land: Frankrike

Region: Rhône

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 69006

Pris: **Privatimport**

Vinet är rikt och komplext med dofter av mogen citrus, torkad gul stenfrukt samt eleganta florala toner. Smaken är intensiv och tonerna från doften återkommer tillsammans med honung, viol och mineralitet som följer med ut i en lång välbalanserad eftersmak.



### OM PRODUCENTEN:

Yves Cuilleron är en av de mest omtalade producenterna i norra Rhône. Hans Côte-Rôtie och Condrieu är vida kända och prisbelönda. Yves gör flera toppviner från dessa ursprung och även terroirviner med vinrankor som växer utanför appellationsgränsen. De flesta vingårdarna ligger i och runt Chavanay precis vid floden Rhône, strax söder om staden Condrieu. Vingårdarna sträcker sig upp till Côte-Rôtie i norr till byn Saint Péray i söder. En stor majoritet av vingårdarna ligger på terrasser, vilket medför att allt måste göras för hand. Yves Cuillerons farfar var den första som buteljerade vin för kommersiella ändamål 1947. Antoine Cuilleron, farbror och ansvarig före Yves tog kontrollen över domänen 1960. Han utökade deras vinareal markant och utvecklade verksamheten. Yves tog över 1987 och har sedan dess byggt en helt ny anläggning och samtidigt förvärvat ytterligare vingårdar.

### DRUVOR:

Viognier

### JORDMÅN:

Muskovitrik granit

### TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand och tas varsamt till vineriet och sorteras. Druvornapressas och alkoholhaltig och malolaktisk jäsning sker i barriquer med inhemska jäst. Vinet lagras därefter på barriquer i 9 månader på jästfällningen.

### PASSAR TILL:

Utmärkt till smakrika rätter av fisk och skaldjur som bakad sej med gräddig musselsås.

### DRYCKESFÖNSTER:

Fantastiskt ungt men kan lagras 8 år +