Domaine du Chêne, AOC Condrieu, Blanc, 2021

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Le domaine doit son nom au chêne majestueux qui marque l'entrée de la propriété.

PRÉSENTATION

Depuis sa sortie de l'école viticole, Marc Rouvière cherche un domaine à reprendre. Avec son épouse, Dominique, ils regardent du côté du Beaujolais mais les occasions sont rares. Quand l'oncle de Marc les emmènent au marché aux vins de Chavanay, ils tombent amoureux du coin et entendent parler d'une propriété à reprendre. Rénovation de la vieille bâtisse, remise en état des vignes et du chai : sur les coteaux escarpés de Condrieu, le domaine familial voit le jour en 1985. Marc apprend plus tard que le nom "Rouvière" signifie un lieu recouvert de chênes !

En 2012, leurs enfants, Anaïs et Julien rejoignent l'exploitation familiale. Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2020.

TERROIR

La propriété compte 4,5ha en AOP Condrieu. Les vignes sont plantées en coteaux sur des sols granitiques exposés sud, lieux-dits « les Eguets et les Rivoires ».

VINIFICATION

Pressurage direct et fermentation en fût avec bâtonnages

ÉLEVAGE

50% de la cuvée est entonnée en pièces de chêne pendant 8 mois (pièces de 2 vins)

CÉPAGE

Viognier 100%

SERVICE

12-14°C

DÉGUSTATION

Arômes complexes de violette, abricot, pêche de vigne mais aussi fleur d'acacia, épices et fruits secs grillés.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, foie gras, fromages de chèvre, Saint Jacques poêlées.

Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

X1NKFF