



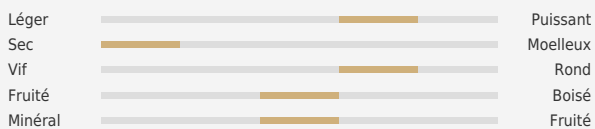
CONDRIEU "LES CASSINES"

PRODUIT

Le Condrieu « Les Cassines » blanc de Paul Jaboulet Aîné est une cuvée d'exception issue de l'appellation Condrieu, située au nord de la vallée du Rhône. Ce vin 100 % Viognier est cultivé sur des terrasses escarpées aux sols granitiques riches en biotite, qui contribuent à la finesse et à la complexité aromatique du vin. Les vignes, plantées entre 1993 et 2003, bénéficient d'une exposition plein sud sur des pentes abruptes, favorisant une maturité optimale et une concentration remarquable.

Ce Condrieu élégant et structuré offre un équilibre parfait entre richesse aromatique et fraîcheur minérale. Au nez, il s'ouvre sur des notes intenses de fleurs blanches, de pêche, d'abricot et d'agrumes, tandis qu'en bouche, il séduit par sa rondeur, sa vivacité et sa longueur élégante. Ce vin reflète avec justesse le savoir-faire de Paul Jaboulet Aîné ainsi que le caractère unique du terroir de Condrieu, et s'accorde parfaitement avec les poissons, crustacés et plats asiatiques délicats.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Viognier