



## CONDRIEU "DOMAINE DES GRANDS AMANDIERS"

### PRODUIT

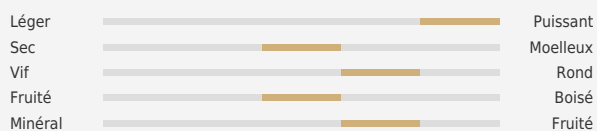
Le Condrieu « Domaine des Grands Amandiers » blanc de Paul Jaboulet Aîné est une cuvée d'exception issue de l'appellation Condrieu, nichée au nord de la vallée du Rhône.

Ce vin 100 % Viognier est cultivé sur des petites terrasses escarpées appelées « chalais », soigneusement retenues par des murets en pierres sèches, caractéristiques du terroir granitique. Les vignes, plantées en 1993, bénéficient d'une exposition idéale qui favorise une maturité parfaite et une concentration aromatique remarquable.

Ce Condrieu élégant et structuré offre une harmonie délicate entre richesse aromatique et fraîcheur minérale. Au nez, il dévoile des arômes complexes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche, de pêche et d'agrumes, accompagnés de subtiles notes d'amande. En bouche, il séduit par sa rondeur, sa texture soyeuse et sa vivacité équilibrée, avec une finale longue et fraîche.

Ce vin reflète avec justesse le savoir-faire rigoureux de Paul Jaboulet Aîné ainsi que le caractère unique du terroir de Condrieu, et accompagne parfaitement les poissons, crustacés, volailles et plats aux saveurs délicates.

### 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     | 8 ans                   |
| Cépages                | Viognier                |