

DOMAINE DE LA MORDORÉE



Appellation : CONDRIEU

Cuvée : Christophe Delorme

Millésime : 2018

Couleur : blanc

Surface : 0,8 Ha.

Rendement : 15 Hl/Ha.

Cépages : 100% Vignier

Age des vignes : 25 ans

Terroir : débris granitiques sur une pente importante

Vinification : macération pelliculaire pressurage direct

Fermentation : fermentation en barriques de plusieurs vins

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : or vert

Arômes : fruits blancs, mangue, fruits de la passion, pêche blanche et violette

En bouche : très rond, grande intensité aromatiques, long et complexe.

Accords : certains plats asiatiques riches et complexes, plats épicés, foie gras, à l'apéritif.

Température de service : 10 à 12°C

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

