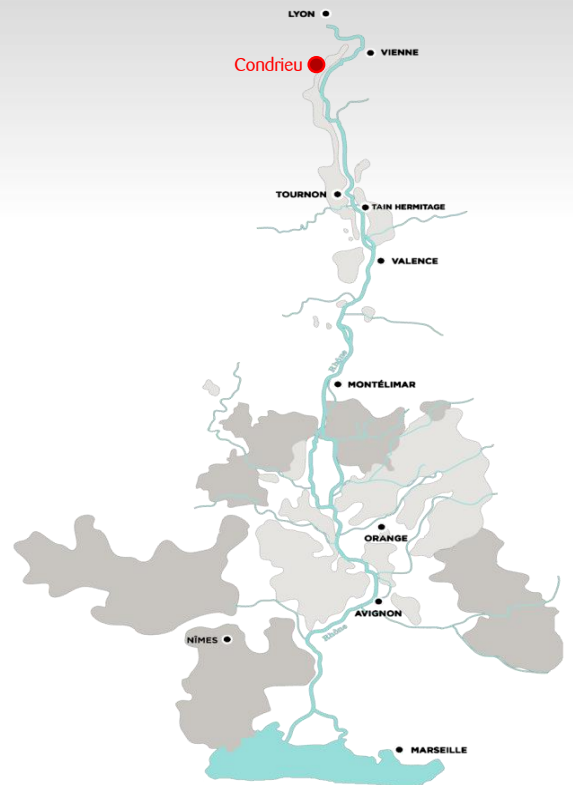


Condrieu « Les Mandouls »

FERRATON *f* PÈRE & FILS



CEPAGE
Viognier.

SOL

Les sols, exposés au sud et au sud-est, sont constitués d'arène granitique et d'alluvions en surface.

Les vignes sont établies sur des coteaux pentus aménagés en petites terrasses (les Chalets) soutenues par des murets. Les travaux viticoles sont réalisés entièrement à la main.

VINIFICATION

Après pressurage, on effectue un léger débouillage à froid durant 48 heures.

Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 17 et 21°C.

ELEVAGE

La fermentation malo-lactique n'a pas été réalisée afin de conserver une belle fraîcheur aromatique. Le vin est élevé environ 85% en cuve inox et le reste en demi-muids afin de conférer au vin des arômes de fruits les plus purs possibles.

DEGUSTATION

Robe : or pale avec reflets argentés.

Nez : très intense de fruit exotiques : ananas, litchi. Grande fraîcheur aromatique.

Bouche : pur, très long en bouche, arômes de pêche blanche et de fruits exotiques.

GRAPE VARIETY
Viognier.

SOIL

Granitic sub-soil with alluvial deposits on the surface. South to South-East exposure. The vines are situated on steep slopes which are organized in terraces (les Chalets) surrounded by low walls. Work is all manual.

VINIFICATION

After pressing, the must is cold-settled for 48 hours. Only the indigenous yeasts are used for the fermentation which occurs at a temperature between 17 and 21°C.

AGEING

The malolactic fermentation has not been achieved to give to the wines a maximum of aromatic freshness. The wine is aged for about 85% in stainless steel vats and the rest in big oak barrels (demi-muids) to achieve the purest fruit possible.

TASTING

Colour: pale gold colour with silver hints.

Nose: Very intense with notes of exotic fruit: pineapple, litchee. Very fresh.

Palate: pure, very long, aromas of white peach and exotic fruits.