MAISON FONDÉE EN 1894
LE COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE
ÉPICERIE FINE & RESTAURANT

AOC Condrieu blanc La Butte d'Or 75 cl

Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

Condrieu –La Butte D'or

Vins Côtes-du-Rhône - Châteauneuf

75cl –

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.

Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :
Cépages : 100% Viognier
Conformément aux réglementations en vigueur :
- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

Coteaux dont les sols sont recouverts de granits. Exposition est, sud-est, il offre un environnement où le Viognier, exprime le meilleur de son potentiel aromatique. Vendanges manuelles des raisins à maturité modérée, pour maintenir un vin blanc aux arômes intenses mais équilibré et frais.

Vendanges manuelles des raisins à maturité modérée, pour maintenir un vin blanc aux arômes intenses mais équilibré et frais.

Conseils de dégustation

Robe jaune or, nez complexe de fruits exotiques, légèrement abricoté. La bouche relève des notes briochées qui se mêlent aux arômes délicats de pêche blanche et de compote d'abricot. On retrouve la typicité d'un Condrieu racé, avec une finale longue et raffinée.
Température de service : 12°C
Accords Mets et Vin :
Entre 1 et 5 ans sur des poissons en sauce, terrine de foie gras, veau à la crème, champignons, fromages doux.

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32
Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com