

CONDRIEU 'Les Caillets' 2022 Domaine Benjamin et David DUCLAUX 75 CL

Le nez est très élégant, présentant une belle palette aromatique droite, sans excès. On découvre une pointe de bergamote, accompagnée de fruits jaunes.



Référence : 451018

Prix : 48.85 €

Descriptif :

CONDRIEU 'Les Caillets' 2022 Domaine Benjamin et David DUCLAUX 75 CL

Le domaine a été créé en 1928, mais cette exploitation avait été achetée par leur arrière grand-père et a surtout été développée par leur père Edmond Duclaux.

Aujourd'hui, ils cultivent à la main 5,8 hectares de vignes sur les coteaux pentus de Tupin et Semons.

leur ambition est de produire des Côte-Rôtie élégantes typiques du sud de l'appellation Côte-Rôtie (issues d'une roche mère de Gneiss). La cuvée les Caillets est un hommage à Frédéric Caillet, leur arrière grand-père qui a acheté le domaine viticole à Tupin et Semons en 1928.

notes de dégustation :

Le nez est très élégant, présentant une belle palette aromatique droite, sans excès. On découvre une pointe de bergamote, accompagnée de fruits jaunes mais sans exubérance. La bouche est équilibrée, avec une bonne gestion de la richesse, évoque la pêche blanche et les épices. Jolie longueur.

cépage : 100% viognier, vendanges manuelles, élevé sur lies fines pendant 7 mois en barriques et en cuves.

accords : des brochettes de Saint-Jacques et un tatin de champignons ou alors avec un sauté de volaille à la crème de poivrons.

T°S : 10°C

G: 2027 - 2029

[Lien vers la fiche du produit](#)