



AMARAZE Condrieu

Description

Cette cuvée doit son nom au coteau « La Maraze », visible depuis le domaine, qui se situe à Saint Michel Sur Rhône. Un tiers de la cuvée est élevé 11 mois en fûts de chêne.

Nez

Arômes de pêches, d'abricot et de fleurs d'acacias.

Bouche

Puissante et complexe. Mêmes arômes qu'au nez avec une belle rondeur, auxquels s'ajoute un boisé fin et élégant.

Accords Mets/Vins

A l'apéritif, avec un poulet coco aux patates douces, des coquilles Saint Jacques, une terrine abricot sec et chèvre frais, des asperges sauce mousseline...

Temps de garde :	Température de service :	Encépagement :
2-6 ans	12-14°C	100 % Viognier
		