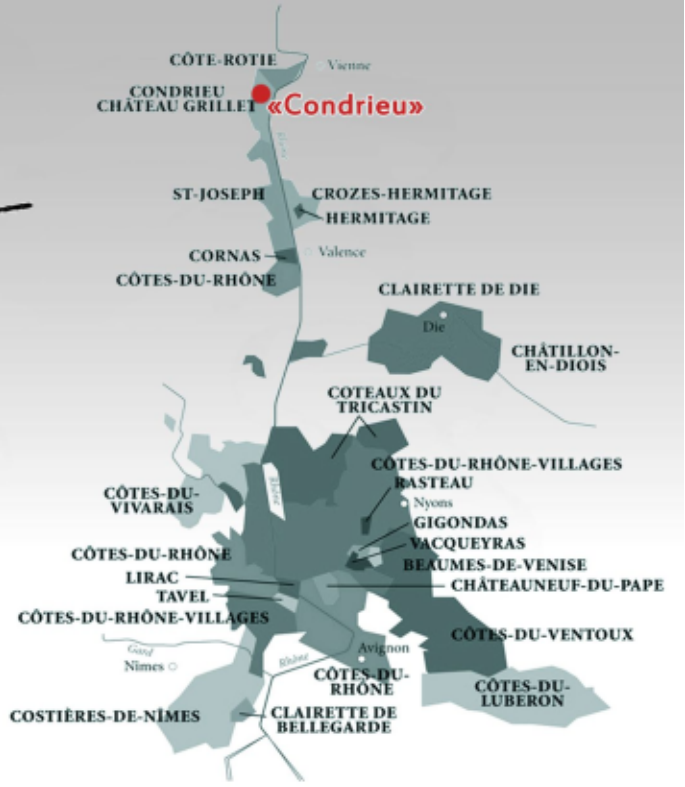
DOMAINE GUY FARGE

CONDRIEU
GRAIN D'EMOTION



CEPAGE
100% Viognier

SOL
Granitique

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendange Manuelle
Pressurage et utilisation de levures Indigènes. Fermentation alcoolique en barriques.
Fermentation malo-lactique. Elevage de 5 mois en barriques de trois vins.

DEGUSTATION
- Œil : Couleur doré à reflet vert
- Nez : Le nez révèle une belle intensité aromatique, aux notes fruitées et fleuries.
- Bouche : La bouche est généreuse et fraîche à la fois.

Accompagnera très bien vos apéritifs avec des toasts de beurre aux truffes et vos repas avec un saumon aux mangues, une terrine de foie gras.

GRAPE VARIETY
100% Viognier

SOIL
Granite soil

VINIFICATION / AGEING
Handharvest
Pressing and use of native yeasts. Alcoholic fermentation in barrels.
Malolactic fermentation. Ageing of 5 months in barrels of three wines.

TASTING
- Colour : Gold colour with green highlight
- Nose : The nose reveals a beautiful aromatic intensity, with fruity and flowery notes.
- Mouth : The mouth is generous and fresh at the same time.

Perfect with your apéritifs with toasts of butter in truffles and your meals with a salmon in mangoes, a terrine of foie gras.