



### Tasting

Pale blond color with green reflections. Subtle nose that reveals itself after aeration. We find toasted notes and white flowers (acacia). The attack is lively, the mid-palate ample and rich, and the finish carried by toasted notes (of breeding) and candied oranges.

### History

Well before modern times, the trading port of Condrieu and its shipping activities allowed the wine of Condrieu to achieve distant acclaim via the river.

Our Condrieu owes its name to the numerous little fishermen's houses along the banks of the river Rhône, known as "Cassines".

### Soil

On the steep granite slopes overlooking the river, these parcels are very well exposed, facing south.

### Grape Variety

100% Viognier.

### Age of the Vines

20 to 30 years.

### Yield

35 hl/ha.

### Weather Conditions

The winter has been dry, and the water deficit already recorded since summer 2018 is increasing a little more. From February onwards, temperatures climbed and exceeded normal values, leading to a slightly earlier budburst than last year. However, temperatures fall at the end of March- early April and remain, overall, below ten-year averages until the beginning of summer. Flowering took place around 7 June in good conditions. On 15 June, an exceptional hailstorm hit part of the vineyard and caused a slowdown in the growth of the vines. At the end of June-early July, temperatures rose and became scorching. The exceptional climatic conditions of this vintage required a particular attention to the vine in order to respect at best its physiology. The beginning of the dry and hot autumn finally allowed us to harvest very healthy grapes.

### Vinification

The hand-picked grapes are directly whole-bunched pressed. Low temperature alcoholic fermentation in stainless steel tanks, ciment egg, and partially in French oak barrels.

### Ageing

The wine is aged on fine lees during 8 months in ciment egg, French oak barrels and stainless steel tanks.

### Matching Food and Wine

Drink as an apéritif

Hot foie gras pan-fried with mangos

Salad of langoustines with granny smith apples

### Serving Temperature

12° à 15°C.

### Best Enjoyed Within

3 years.



### Notes de dégustation

Robe blond pâle aux reflets verts. Nez subtil qui se révèle après aération. On retrouve des notes grillées et de fleurs blanches (acacia). L'attaque est vive, le milieu de bouche ample et gourmand, et la finale portée par des notes toastées (d'élevage) et d'oranges confites.

### Histoire

Bien avant l'époque moderne, le port de commerce de Condrieu et sa batellerie permettent au vin de Condrieu de conquérir, par le fleuve, une notoriété lointaine. Le Condrieu 'Les Cassines' doit son nom aux petites maisons de pêcheurs nombreuses sur les berges du Rhône.

### Géologie du sol

Parcelles sur des versants abrupts dominant le fleuve. Sols granitiques sur des alluvions glaciaires exposés sud.

### Encépagement

100% Viognier.

### Âge des vignes

20 à 30 ans.

### Rendements

35 hl/ha.

### Conditions météorologiques

L'hiver a été sec, le déficit hydrique déjà enregistré depuis l'été 2018 se creuse un peu plus. Dès février, les températures grimpent et dépassent les normales entraînant un débourrement un peu plus précoce que l'année dernière. Cependant, les températures chutent fin mars-début avril et restent, globalement, en dessous des décennales jusqu'au début de l'été. La floraison a eu lieu autour du 7 juin et se déroule dans de bonnes conditions. Au 15 juin, un épisode de grêle exceptionnel s'abat sur une partie du vignoble et provoque un ralentissement de la croissance de la vigne. Fin juin-début juillet les températures augmentent et deviennent caniculaires. Les conditions climatiques exceptionnelles de ce millésime ont nécessité une attention particulière à la vigne afin de respecter au mieux sa physiologie. Le début de l'automne sec et chaud a enfin permis de récolter des raisins très sains.

### Vinification

Les vendanges se déroulent manuellement. Les raisins sont pressés en vendanges entières. La fermentation se déroule à basse température pour partie en barrique, en cuve inox et en œuf en ciment.

### Élevage

Les vins sont élevés sur lies fines pendant 8 mois en œuf en ciment, en fût de chêne français et en cuve inox pour partie.

### Accords mets et vins

Apéritif.

Foie gras chaud poêlé aux mangues.

Salade de langoustines aux pommes Granny.

### Température de service

12° à 15°C.

### Durée de conservation

3 ans.