

Les Grands Amandiers

CONDRIEU

2022

FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :

100% VIOGNIER



Déjà appréciés par les Papes Avignonnais au XIV^e siècle, les vins de Condrieu ont su évoluer en suivant le cours de l'histoire de France.

Au début du siècle dernier, seule une dizaine d'hectares subsistait. La création de l'AOC en 1940 permit au vignoble de renaître pour redevenir aujourd'hui l'un des plus grands vins blancs de France.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

SITUATION / TERROIR

Année de plantations des vignes : 1993

Superficie de l'AOP : 215 ha

Rendement de l'AOP : 41 hl/ha

Superficie de nos parcelles : 3,5 ha

Rendements : Entre 15 et 25 hl/ha

Géologie du sol : Petites terrasses escarpées retenues par des murets, appelés 'chalais', construits en pierres sèches. Le sol est composé de granit dégradé en arènes (sables).

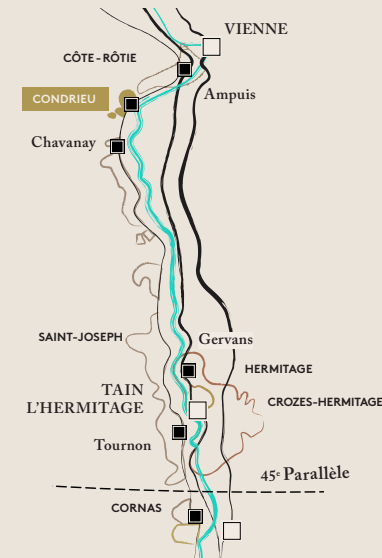
Pente moy. : 58 %

Alt. moy. : 230 m

Exposition moy. : Sud

Conduite de vigne : Guyot sur échelas

Densité des vignes : 7000 pieds/ha



Vendanges

Manuelle avec tri à la parcelle en petites cagettes de 12kg.

Vinification / élevage

Pressurage en grappes entières

Après débordage, fermentation en œufs béton majoritairement

Élevage sur lies fines en œufs béton, fûts et demi-muids.

Millésime

Date de récolte :

Du 24 août au 1^{er} septembre



Météo :

Consultez les relevés météorologiques de l'année 2022 en scannant le code ci-contre.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe blond pâle aux reflets verts. Nez expressif et complexe dominé par des arômes de fleur d'orange, de pêche de vigne et de zeste de citron confit, agrémentés par de délicates notes d'élevage. L'attaque ample et juteuse est portée par des arômes de fruits à chair blanche. De subtiles notes d'agrumes confèrent une trame fraîche et savoureuse. La finale est portée par d'élégantes notes d'élevage. Ce Condrieu allie finesse, équilibre et gourmandise.

Alcool :
12,5 % Vol.

Potentiel de garde :
AUJOURD'HUI À 5 ANS

Conseil de service :
12 à 14°C

VITICULTURE BIENVEILLANTE

Ensemble du vignoble certifié biologique et cultivé dans le respect des sols et du vivant.

Nous envisageons la viticulture comme un travail de long terme, une recherche permanente visant à régénérer la sphère environnementale, donnant ainsi les moyens aux grands vins de terroir de se révéler.



Les Grands Amandiers

CONDRIEU

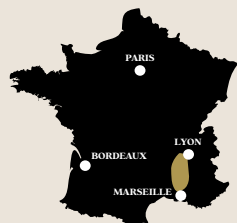
2022

FRANCE

Northern Rhône Valley

Grape Variety :

100% VIOGNIER



Treasured by the Popes of Avignon in the 14th Century, the story of Condrieu has evolved alongside the history of France.

At the beginning of the last century, only about 10 hectares of vineyards remained. The creation of a Condrieu AOC (a protected designation of origin) in 1940, however, paved the way for the rebirth of Condrieu and its ascension to the greatest heights among the white wines of France today.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

SITUATION / TERROIR

Planting year: **1993**

Surface area of the PDO: **215 ha**

Yield of the PDO: **41 hl/ha**

Surface area of our plots: **3,5 ha**

Yields: **Between 15 and 25 hl/ha**

Geology of the soil: Small, steep terraces held back by low walls, called 'chalais', built in dry stone. The soil is composed of granite degraded into arena (sand).

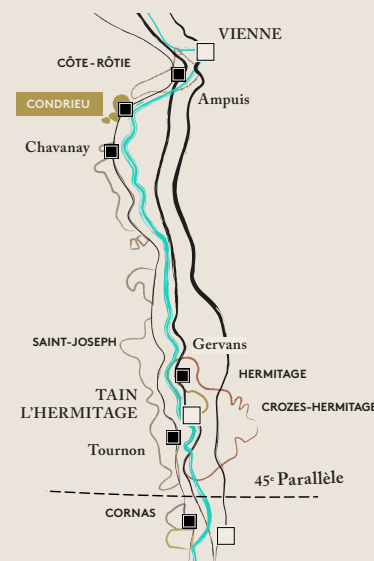
Average slope: **58 %**

Av. altitude: **230m**

Average exposure: **South**

Vineyard management:
Guyot on stakes

Vine density: **7,000 vines/ha**



Harvesting

Hand-picked, sorted by plot in small 12kg crates.

Vinification / ageing

Whole bunch pressing

After settling, fermentation in concrete eggs mainly

Aged on fine lees in concrete eggs, barrels and demi-muids.

Vintage

Harvest date: August 24 to September 1



Weather :

Check the weather reports for 2022 by scanning the code on the left.



TASTING NOTE

Pale blond colour with green reflections. Expressive and complex nose dominated by aromas of orange blossom, vine peach and candied lemon peel, enhanced by delicate notes of ageing. The ample and juicy attack is carried by aromas of white flesh fruits. Subtle citrus notes give a fresh and tasty structure. The finish is carried by elegant notes of ageing. This Condrieu combines finesse, balance and delicacy.

Alcohol content:
12,5 % Vol.

Ageing potential:
TODAY TO 5 YEARS

Serving suggestion:
12 to 14°C

MINDFUL VITICULTURE

The entire vineyard is certified organic and cultivated with respect for the soil and the living ecosystem.

We view viticulture as a long-term endeavor, a continuous quest aimed at regenerating the environmental sphere, thus providing the means for terroir-driven fine wines to shine.

