



**Zone de production :** Rive droite du Rhône, sur des coteaux surplombant la rivière « Le Limony » au hameau de Peyssonneaux. Avec ses terrasses plein sud, c'est un terroir à vigne, donnant des vins de caractère.

**Vignoble :** Magnifique parcelle clos de murs en pierres sèches. Sol granitique clair et sable grossier

**Cépage :** Viognier (cépage du Condrieu)

**Vinification :** Ramassé en début de vendange pour garder toute la fraîcheur au raisin. Cuvaïson à basse température, à 16°, pendant quatre semaine, une partie en pièce, une partie en cuve. Fermentation malo-lactique effectuée.

**Caractère :** Très parfumé et subtil, il révèle des arômes mouvants, de fruits jaunes (mangues, poires, pêches, abricot, coing), de fleurs fraîches (violette, iris, acacia), de musc et d'épices, mais aussi de fruits secs amandes et noisettes grillées

**Mets :** asperges vertes, sushis, Rigotte de Condrieu,

**Température de dégustation :** environ 10°, à aérer.

**Durée de conservation :** 2 à 5 ans.

