



WIJN INFORMATIE

M. Chapoutier Condrieu Invitare

| | |
|----------------|--|
| Land | Frankrijk |
| Wijnstreek | Rhône |
| Druivenras | Viognier |
| Merk | M Chapoutier |
| Smaakprofiel | Elegant wit |
| Wijn en spijs | oriëntaalse gerechten, Schaal en schelpdieren |
| Jaargang | 2018 |
| Inhoud | 750 ml |
| Alcoholgehalte | 14% |



Omschrijving Michel Chapoutier werkt biodynamisch met groot respect voor de natuur, milieu en behoefte van de aarde. Condrieu is een van de kleinste appellations in het Rhônegebied. Er zijn hellingen met steile terrassen en daar wordt viognier op verbouwd. Viognier is een druif die gevoelig is voor schimmel maar in Condrieu waait het een stuk meer dan in de rest van de Rhone en juist deze wind zorgt ervoor dat de viognier geen schimmelziekte krijgt. De bodem bestaat hier uit Schali en Graniet. Na vergisting rijpt de wijn acht maanden in Franse eikenhouten vaten, waarvan 15% nieuwe vaten. De wijn is exotisch met aroma's van ananas, lychee, acaciabloemen en wat rokerige tonen van de houtrijping. Deze Condrieu past goed bij schaal- en schelpdieren, krab, kreeft, coquilles, Saint-Jacques of niet te scherpe currygerechten.

