



C A V E  
YVES CUILLERON



## CONDRIEU AYGUETS

AOP : CONDRIEU AYGUETS 2013

- **Origine** : vignes exposées plein Sud et situées en terrasses au-dessus de la commune de Chavanay. Leur exposition et leur sensibilité au botrytis favorisent particulièrement la surmaturité des raisins. Le nom « Aiguets » est une marque commerciale pour identifier la cuvée.
- **Terroirs** : granite à muscovite.
- **Encépagement** : viognier.
- **Viticulture** : vignes plantées en haute densité, 8000 /10000 pieds à l'hectare. Sans insecticide ni pesticide, le nombre de traitements est restreint en fonction de la météo, l'apport d'engrais très faible est exclusivement organique, respect de l'équilibre des sols et de la plante. Maîtrise de la vigueur et des rendements, effeuillage, vendanges en vert pour une meilleure maturation des raisins.
- **Vinification** : les raisins botrytisés ou passerillés sont vendangés manuellement en plusieurs tris successifs de mi-octobre à mi-novembre. Pressurage, débourbage. La fermentation alcoolique se déroule en barriques durant l'hiver.
- **Élevage** : 8 mois en barriques.
- **Production** : env. 1 100 bouteilles (50 cl).
- **Style** : titrant 12 % Alc./Vol. en 2013, il contient 100 g de sucres résiduels. Liqueureux. Nez complexe et profond, abricot confit, miel et cire d'abeille, petites épices douces. Bouche équilibrée, attaque ample, sucrosité veloutée, final frais et épicé.
- 
- **Garde** : peut être bu jeune, mais les vins liquoreux vieillissent bien jusqu'à 10 ans ou plus.
- **Accord** : desserts peu sucré ou fromage, toast de roquefort Papillon et noix.