

## Victor Berard Condrieu

Condrieu on yksi pohjoisen Rhône-laakson kahdeksasta Cru-kylästä. Se sijaitsee laakson pohjoisosassa Rhône-joen jyrkällä törmällä ja siellä tehdään aromaattisia valkoviinejä viognier-rypäleestä. Viinitarhan maaperä on graniittia, joka imee itseensä auringon lämpöä auttaen viognier-rypäleitä kypsyään.

Viini on väriltään oljenkeltainen ja tuoksultaan moniulotteinen, jopa parfyyminen rypäleelle ominaisella tavalla. Tuoksusta voi löytää persikan, mehevän päärynän ja tuoreen keltaisen luumun mehukkaita aromeja. Moniulotteisuutta aromimaailmaan tuovat hetken päästä paljastuvat mantelin, sitrushedelmien, valkoisten kukkien ja hunajan tuoksut. Suussa tämä viini on pyöreä ja runsas, mutta raikas ja siinä toistuu aromeiden mehevä hedelmäisyys, kukkaisuus ja hunajaisuus. Loistava pari esimerkiksi kampsimpukoille ja parsarisotolle.

### Tuotetiedot

**Maa:** Ranska

**Tuontantoalue:** Condrieu

**Rypäle/rypäleet:** Viognier

**Vuosikerta:** 2020

**Sokeri:** 0 g/l

**Happo:** 4,6 g/l

**Alkoholi:** 13%

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Oljenkeltainen

**Tuoksu:** moniulotteinen, jopa parfyyminen, persikkaa, mehevää päärynää, keltaista luumua, mantelin, sitrushedelmien, valkoisten kukkien ja hunajan aromeita

**Maku:** Kuiva, pyöreä ja runsas, mutta raikas, täyteläinen, hedelmäinen

**Ruokasuositukset:** Itämainen ruoka, Juusto, Kana, Kasvisruoka

