

Condrieu 2023 Lône

DOMEIN

Julien Pilon, afkomstig uit het Rhônedal, werkte meer dan 10 jaar in Spanje en in de Roussillon, waar hij wijnbouw leerde in beroemde wijnmakerijen zoals Mas Amiel (Roussillon), Terra Remonta (Spanje) Chavanay (Loire) en Jean Pierre Villa (Rhône). Julien Pilon beschreef zichzelf als een landloze wijnmaker toen hij in 2010 voor zichzelf begon. Julien brengt hulde aan zijn grootvader die wijn en kolen aan cafés leverde. Alle labels van Julien zijn gerelateerd aan zijn verleden. Hij slaagt erin ondanks de weelderige persoonlijkheid van de Viognier zijn frisheid te behouden. Het is een wijn die uitblinkt in zijn fruitigheid.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Typische viognier-aroma's van rijpe abrikoos en perzik in de neus. Puur en zuiver. Zachte kruidigheid met tonen van viooltjes. Super verteerbaar en elegant. Zeker in zijn jeugd ontzettend speels en lichtvoetig maar toch een echte 'gourmand'-wijn!

DRUIVENRAS

Viognier

GASTRONOMIE

Gazpacho, artisjokken, zeetong 'en papillotte' met langzaam gesmoorde groenten, kreeft 'à la nage' of gerechten met een licht oriëntaals karakter (milde curry). Verse kazen.



BEWAARTERMIJN 2024 - 2029+

LAND Frankrijk

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2023

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Noord Rhône

DOMEIN Julien Pilon

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk