



Benjamin et David
DUCLAUX

Condrieu Les Caillets 2020

Finesse et équilibre

Les Caillets : A travers ce nom de cuvée, nous avons voulu rendre hommage à Frédéric Caillet, notre arrière grand père qui a acheté le domaine viticole à Tupin et Semons en 1928.

Sols : granite.

Encépagement : 100 % viognier (cépage blanc). vendanges manuelles.

Elevage : élevé sur lies fines pendant 7 mois en barriques et en cuves.

Accords mets et vins :

Vous pourrez passer un agréable moment en dégustant ce Condrieu avec des brochettes de Saint-Jacques et un tatin de champignons ou alors avec un sauté de volaille à la crème de poivrons.

Conseils de dégustation : Avec ses notes aromatiques, le Condrieu est également parfait en apéritif. Afin de garder au maximum le fruité du viognier, ouvrez votre bouteille dans les 5 premières années de sa vie.

Commentaires de Benjamin et David Duclaux : Notre but est de proposer un Condrieu soigné présentant à la fois la **finesse aromatique** du viognier et un **bel équilibre en bouche**.

Revue de presse du Condrieu Les Caillets 2020 :

Guide des meilleurs vins de France:** Encore bravo au domaine pour la gestion tout en finesse des cuvées présentées. Le Condrieu est d'une élégance et d'un équilibre remarquable, avec une bouche fine et des notes très florales.

The Wine Spectator : (93/100) Vivid anise, apricot and mirabelle plum notes are unctuous and energetic in this white. The prolonged, juicy finish is fueled by the copious fruit mixed with an extra hint of bitter almond.

John Livingstone : *(*)**

Jancis Robinson : (16/20)

Guide Bettane et Desseuve* :** adresse très recommandable.