



*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 Hachette\*\* :** Cette cuvée offre une déclinaison énergique du viognier et s'ouvre sur un bouquet d'agrumes (pamplemousse, mandarine) et de chèvrefeuille qu'accompagnent de délicates notes vanillées. En bouche, on découvre un vin sincère, au fruité net et persistant, à la fois ample, généreux et frais. Un blanc voluptueux.