



*Benjamin et David*  
**DUCLAUX**

## Condrieu Les Caillets 2021

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**.