VIGNOBLE
ROLAND GRANGIER

# Condrieu

# “Mille et Une Chaillées”

**Elevage :** 12 mois en fût de chêne :
75 % fût neuf, 25 % fût de 2 à 4 ans

**Vendanges :** Manuelles

**Cépage :** Viognier

**Superficie :** 0,2 ha

**Sol :** Sol filtrants, caillouteux et peu profond. Roche mère granitique.

**Rendement :** 40 hl/ha

**Age des vignes :** 15 ans

Garde :
2 à 4 ans

Service:
13 °

**Vinification :**
Les raisins sont vendangés et triés manuellement. Pressurage, débourbage.
Fermentation alcoolique en barriques sans soutirage avec batonnage.
Fermentation malolactique en barriques.

**Terroir :**
Les Mille et une Chaillées représente toute l'expression du Condrieu sur les coteaux composés de plusieurs Chaillées sur Chavanay. Les Chaillées sont des parcelles en terrasses soutenues par des murs en pierre sèche aménagés et restaurés par l'homme.

**Accord Mets et Vins:**
Aux aromes de d'abricot, de fruits mûrs et de violette vous retrouverez toute la complexité du viognier. Cette cuvée accompagnera avec merveille les plats de crustacés, les Saints Jacques, fromage de chèvre ou en apéritif.

.

rolandgrangier@orange.fr
www.roland-grangier.com
**04 74 56 20 14**

VIGNOBLE
ROLAND GRANGIER
13 Chantelouve
42410 CHAVANAY