

# Ferraton Père & Fils Condrieu

## « Les mandouls »

**Millésime :** 2017

**Région et Appellation :** Vallée du Rhône - AOC Condrieu

**Cépages :** 100% Viognier

**Vinification :** Récolte manuelle, les raisins pressés rapidement. Après un léger débourage à froid, la fermentation s'effectue sous l'action de levures indigènes.

**Elevage :** 85% en cuve inox et 15% en demi-muids, sans seconde fermentation.

**Accords mets et vins :** Vin de gastronomie par excellence, son profil frais et aromatique permet de le marier avec un tartare de Daurade royale au pamplemousse ou un carpaccio de St-Jacques, grenade et kumquat. On peut aussi le servir sur des ravioles de homard et écume à la truffe blanche. Accord local, il s'accorde très bien avec une Rigotte de Condrieu, fromage de chèvre affiné.

**Notation :** 91-93/100 Wine Spectator

