Domaine de Parpette

Condrieu Piaton - blanc



Le vignoble se situe à Ampuis, dans le département du rhône. Au cœur du vignoble historique, le domaine Parpette est une expolitation familiale fondée en 1987. Repris aujourd'hui par deux frères, Maxime et Romain, le domaine perpétue l'héritage familiale tout en insuflant une nouvelle dynamique tournée vers l'avenir. Le travail est guidé par une approche artisanale et exigeante, ou chaque cuvée exprime son terroir avec précision et authenticité.

TERROIR : AOC Condrieu. 14% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% viognier.

VINIFICATION : Vinification avec contrôle de température.
Élevage 8 mois en fûts de chêne neuf.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 12 et 14°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec un poulet rôti à la crème de citron et d'estragon, un carpaccio de Saint-Jacques, des quenelles de brochet.

GARDE : entre 4 et 8 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe dorée, brillante. Au nez : des notes de fleurs blanches et de fruits à noyaux. En bouche : texture soyeuse et finale persistante.