

NICOLAS BADEL

CONDRIEU

Rhône , France



Disponibilité Importation privée

Humain Nicolas Badel

Millésime 2016

Appellation Saint-Joseph

Sols Granite décomposé

Altitude Des Vignes 300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Plein Sud

Cépages 100% Viognier

Viticulture Biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 6 500 pied /ha

HI/Hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Fûts neufs, un, deux et trois vins, 25% chacun, sur 10 mois

Levures Indigènes

Élevage Fûts de trois, quatre et cinq vins, sur 10 mois

Alcool 14% alc./vol.

Sulfites 70 mg/l

Sucre < 2 g/l

Acidité 3 g/l

Couleur Doré

Dégustation Un nez complexe, intense, le cèdre, l'agrumes, le champignon, le caramel, sont rejoints par des notes torréfiées, du curry, de la noisette. La bouche offre une attaque juteuse qui évolue sur des choses plus denses et complexes. Gourmande, elle se resserre sur une belle longueur en nous enveloppant dans des notes d'agrumes.

Température De Service 11°C

BOIRES