

# 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