



DOMAINES  
**PAUL JABOULET AÎNÉ**  
MAISON FONDÉE EN 1834



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**Paul Jaboulet Aîné - Paul Jaboulet Aîné**

Cuvée

**Les Cassines**

Appellation

**AOC Condrieu**

Type

**Blanc**

Millésime

**2020**

Cépages

**Viognier 100%**

#### PRÉSENTATION

Présentation

Bien avant l'époque moderne, le port de commerce de Condrieu et sa batellerie permettent au vin de Condrieu de conquérir, par le fleuve, une notoriété lointaine. Le Condrieu 'Les Cassines' doit son nom aux petites maisons de pêcheurs nombreuses sur les berges du Rhône.

Le millésime

Le millésime 2020 est marqué par sa précocité. L'hiver est particulièrement doux ce qui conduit dès le départ à une avance de végétation. Le printemps 2020 se classe également comme l'un des plus chauds en France avec cependant des pluies assez régulières. La floraison se déroule rapidement dans de très bonnes conditions. Début juillet, les fortes chaleurs et l'absence de pluie font craindre l'apparition de stress hydrique important. En arrivant très rapidement, la véraison permet d'empêcher cette dégradation puisqu'à ce stade les besoins en eau de la vigne diminuent. Les vendanges débutent tôt (fin août) et s'étalent sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques. Les raisins sont très sains, beaux, la qualité est au rendez-vous !

Situation

Parcelles sur des versants abrupts dominant le fleuve. Sols granitiques sur des alluvions glaciaires exposés sud.

Vinification

1/2



DOMAINES  
**PAUL JABOULET AÎNÉ**

MAISON FONDÉE EN 1834



Les vendanges se déroulent manuellement. Les raisins sont pressés en vendanges entières. La fermentation se déroule à basse température pour partie en barrique, en cuve inox et en œuf en ciment.

Élevage

Les vins sont élevés sur lies fines pendant 8 mois en œuf en ciment, en fût de chêne français et en cuve inox pour partie.

CONSEILS

Service

12°à15°C

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Aspect visuel

Robe blond pâle.

Au nez

Nez subtil qui se révèle sur des notes d'élevage, de fruits secs : amandes, noisettes.

En bouche

En bouche, l'attaque est douce et ample. L'acidité continue assure la trame et la longueur en bouche. La finale est portée par des notes d'amandes, de fleurs blanches et de pêches de vigne.

Accords gourmands

Apéritif.

Foie gras chaud poêlé aux mangues.

Salade de langoustines aux pommes Granny

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES