

# SASU Roland Grangier

## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**SASU ROLAND GRANGIER - SASU Roland Grangier**

Cuvée

**Les Combéluz**

Appellation

**AOC Condrieu**

Type

**Blanc**

Millésime

**2022**

Cépages

**Viognier 100%**

## EN BREF

Le condrieu est vinifié dans le respect de la tradition, maîtrise des températures. Les raisins sont vendangés et triés manuellement. Pressurage, débourage. Fermentation alcoolique en barriques sans soutirage avec batonnage. Fermentation malolactique en barriques.

## PRÉSENTATION

Présentation

Le domaine Grangier a été créé en 2002 par Roland GRANGIER, toutefois l'agriculture a toujours été présente dans la famille. Le domaine s'étend sur 12 ha de vigne sur trois appellations renommées des Côtes du Rhône septentrionales : CONDRIEU, SAINT JOSEPH, CÔTE RÔTIE, VIOGNIER, SYRAH.

Notre philosophie : perpétuer la tradition et le savoir faire tout en alliant la modernité. Le vignoble est conduit dans le respect de l'environnement afin de préserver notre terroir. Dans un souci constant de la qualité de nos vins depuis 2012 une cave a été construite afin de maîtriser au mieux les températures de vinifications, d'élevage et de conservation des vins.

Nous sommes présents de la plantation de la vigne à la commercialisation en passant par l'ensemble des étapes des travaux de la vigne et de la vinification.

Le millésime

Le millésime 2021 a été un millésime atypique mais il est ressort de très bonne qualité, il est frais et gourmand.

Situation

Parcelles situées sur Chavanay.

Terroir

Nos parcelles de Condrieu se situent sur Chavanay, sur trois coteaux sur un sol à Granit

1/3

**SASU Roland Grangier**

13 Chantelouve, 42410 CHAVANAY

Tel. 04 74 56 20 14 - [domaine.grangier@orange.fr](mailto:domaine.grangier@orange.fr)



**INTER RHÔNE**

# SASU Roland Grangier

à Muscovit. Les vignes sont plantés sur une exposition sud sud est, sur des terrasses soutenues par des murs en pierre.

À la vigne

Les raisins sont issus de parcelles travaillées en HVE. Le rendement est maîtrisé tout au long de l'année avec un ébourgeonnage au printemps, un effeuillage en été avec une vendange en vert.

Les raisins sont vendangés et triés manuellement.

Vendanges

03/09/2022

Vinification

Le condrieu est vinifié dans le respect de la tradition, maîtrise des températures.

Pressurage, débourbage.

Fermentation alcoolique en barriques sans soutirage avec batonnage.

Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

70 % du Condrieu 2022 a été élevé en barrique dont 10 % en barrique neuve et 30 % en cuve inox. Le vin est élevé en barrique durant 6 mois avant d'être mise en bouteille.

## CONSEILS

Service

Entre 11 et 13 °

Potentiel de garde

2 à 3 ans, 3 à 5 ans

Dégustation

« Robe jaune d'or lumineuse. Nez d'une grande pureté associant notes florales, abricot mûr, dimension minérale. En bouche, une ampleur remarquable, une texture soyeuse, un style aérien aux arômes ciselés. »

Accords gourmands

Coquille de Saint Jacques, Apéritif, Fromage de chèvre.

## CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale, Haute Valeur Environnementale

## DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 2 ha

Âge moyen des vignes: 10 ans

Rendement: 40 hL/ha

Volume de production: 9000

pH: 3.57

2/3

# SASU Roland Grangier

---

Acidité volatile: 0.43 g/l

SO2 total: 108 mg/L