

**Domaine Duclaux – Les Caillets |**  
**Condrieu**  
**France (RHONE) – 2022**

**Domaine**

**Dom. Duclaux**

Dit domein van 5,5 hectaren werd opgericht in 1928 door Frédéric Caillet. Vandaag de dag wordt het domein geleid door de broers Benjamin en David (vierde generatie). Het domein bevindt zich in de Franse gemeente Tupin et Semons, in het zuiden van de appellatie Côte-Rôtie.

**Vinification**

Elevé sur lies fines pendant 7 mois en barriques et en cuves.

**Dégustation**

Avec son nez très aromatique, ce Condrieu convient également à l'apéritif. Le vin a des arômes de fruits tropicaux et de fleurs, avec des notes minérales. Il est également très bien équilibré en bouche, de bon goût, élégant et frais. Pour conserver le maximum de fruité du Viognier, il est préférable d'ouvrir cette bouteille pendant les 5 premières années de vie. Par la suite, une complexité intéressante se développe pour que ce vin ait un très long potentiel de stockage.

**Mets adaptées**

Vin plaisir | Coquilles St. Jacques | Homard | Cuisine Thaïlandaise | Volaille

**Caractéristiques**

Type: Vin Blanc

Cépage: Viognier (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 12°C

Profil de goût: Complex boisé

