



Appellation Condrieu
Climat, Cuvée /
Domaine, Maison Niero Rémi

Région Vallée du Rhône
Sous-Région Septentrionale

Viticulteur Récoltant
Agriculture Raisonnée

Cépage(s) 100% Viognier
Vendanges Manuelles
Vinification Traditionnelle
Elevage 12 mois en cuve (60%) et fûts de chêne (40%)

Degré d'alcool 13,5 %
Temps de garde 2 à 5 ans
Température de service 10 à 12°C

Robe Jaune dorée
Nez, Bouche Fleurs blanches, Abricot, Violette
Caractère du vin Rond
Longueur en bouche Importante

Accords Mets/vin



Apéritif Petits feuilletés de St Jacques
Entrée chaude ou froide Asperges sauce hollandaise
Poisson, Fruits de mer Cassolette de homard
Viande blanche, Volaille Andouillette de Troyes, Boudin blanc
Viande rouge, Gibier /
Plat principal Sushi, Sashimi, Cuisine chinoise
Fromage Brie aux truffes, Brillat-Savarin
Dessert Carpaccio d'ananas flambé au rhum