



PIERRE GAILLARD

Gaillard, Condrieu L Octroi

Pierre Gaillard

Le Domaine Pierre Gaillard est une entreprise familiale de la Rhône septentrionale, dont les vignobles s'étendent sur des coteaux escarpés de granit et de sable. Les raisins sont vendangés à la main et vinifiés avec soin, avec une intervention minimale et une attention particulière à l'expression du terroir. Les Condrieu de Gaillard sont réputés pour leur finesse, leur intensité aromatique et leur minéralité.

Condrieu L'Octroi

L'Octroi est un vin blanc 100 % viognier, issu de coteaux granitiques à Mallevall. Le vin présente une robe dorée et des arômes de pêche, d'abricot, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, il est ample, frais et élégant, avec une subtile touche épicée et une finale saline. Ce vin se marie parfaitement avec des plats comme le poulet grillé, les pâtes crémeuses, le poisson poêlé, un risotto aux légumes ou une salade fraîche au fromage de chèvre.

Référence **991149**EAN **991149**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Pierre Gaillard
Pays	France
Région	Rhône
Appellation	AOP Condrieu
Cépage(s)	viognier
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Salades, Viande grillée, Risotto