

# DRINKS.

## Delas Frères Condrieu La Galopine blanc AOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802680
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Delas Frères
Embouteilleur	Delas Frères, 40 Rue Jules Nadi, 26600 Tain-l'Hermitage, France
Marque	Delas Frères
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez révèle des arômes complexes de violette, d'abricot, de pêche, de miel et des notes de fruits secs. En bouche, il est fruité et puissant avec des arômes exotiques en finale.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Viognier, vendangé à la main et élevé à 20 % en fûts de chêne
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



FAVOURI	NON SPECIÉ
Température de consommation	12-14 degrés
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, légumes, viandes blanches

## Description

L'histoire du domaine Delas Frères remonte à 1835, lorsque Charles Audibert et Philippe Delas prirent ensemble la décision d'acquérir un domaine viticole à Tournon-sur-Rhône. Ils ont donné au domaine le nom d'"Audibert et Delas". En 1924, Henri et Florentin Delas reprirent l'entreprise et la rebaptisèrent "Delas Frères". La viticulture est restée dans la famille jusqu'en 1977 ; elle a ensuite été reprise par la maison de champagne Deutz, qui fait aujourd'hui partie du groupe Louis Roederer. Delas Frères a très bien investi dans les vignobles et la cave au cours des 15 dernières années, tandis que l'œnologue Jacques Grange a pu continuer à améliorer les vins, ce qui a conduit l'entreprise à la tête des producteurs du Rhône. Le Condrieu La Galopine Blanc a été élaboré uniquement à partir de Viognier, mais les raisins proviennent de 4 vignobles différents : Vérin, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Chavanay et Saint-Pierre-de-Boeuf. La récolte manuelle est suivie d'un pressurage doux. Le moût qui en résulte est fermenté entre 16 et 18 °C et 20 % du moût total est élevé quelques mois en fûts de chêne.