

# CONDRIEU

2023

*Sur le secteur de Saint-Pierre-de-Bœuf, le Condrieu d'Hugo et Pauline prend racine sur les coteaux granitiques mythiques des blancs du Rhône septentrional. Ils mesurent leur chance de les avoir travaillés dès leur premier millésime pour produire un Condrieu frais, tendu, contemporain.*

À la dégustation, ce Condrieu allie formidablement tension, fraîcheur aromatique et structure. C'est aussi un vin de garde (dix ans), qui a toute sa place sur des tables plus gastronomiques.

---

**Cépage :** 100% viognier

**Sols :** coteaux granitiques. Sables peu profonds et caillouteux sur granites sombres à biotites ou clairs à muscovite.

**Vinification :** pressurage direct.  
Débourbage à basse température durant 12 à 24 heures.

**Élevage :** en demi-muids (500-600 l).  
Soutirage et mise en masse 6 semaines avant la mise en bouteille.



7, zone viticole de Jassoux Grand Val  
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10  
[contact@hpvilla.fr](mailto:contact@hpvilla.fr)

# CONDRIEU

2022

*Sur le secteur de Saint-Pierre-de-Bœuf, le Condrieu d'Hugo et Pauline prend racine sur les coteaux granitiques mythiques des blancs du Rhône septentrional. Ils mesurent leur chance de les avoir travaillés dès leur premier millésime pour produire un Condrieu frais, tendu, contemporain.*

À la dégustation, ce Condrieu allie formidablement tension, fraîcheur aromatique et structure. C'est aussi un vin de garde (dix ans), qui a toute sa place sur des tables plus gastronomiques.

---

**Cépage :** 100% viognier

**Sols :** coteaux granitiques. Sables peu profonds et caillouteux sur granites sombres à biotites ou clairs à muscovite.

**Vinification :** pressurage direct. Débourage à basse température durant 12 à 24 heures.

**Élevage :** en demi-muids (500-600 l). Soutirage et mise en masse 6 semaines avant la mise en bouteille.



7, zone viticole de Jassoux Grand Val  
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10  
[contact@hpvilla.fr](mailto:contact@hpvilla.fr)