

Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2014



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2014

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Coteau de Vernon

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 19/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GEORGES VERNAY

Commentaires sur ce **Domaine Georges Vernay Coteau de Vernon 2014** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 19/20. Coup de Coeur. *Haute maturité du raisin, bouche puissante pour un style inimitable fait d'équilibre et de finesse, le toucher onctueux est salivant, la finesse des parfums remarquable. Encore jeune. Par sa race il égale les plus grands hermitages. En fait, il égale les plus grands blancs ! Apogée de 2018 à 2029.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 19/20. Coup de Coeur. *Les 2014 blancs du domaine tiennent toutes leurs promesses. Une définition associant la maturité et la fraîcheur. Le nez est juste, avec un viognier épuré par son terroir. Les épices et la touche de bergamote apportent de la complexité. La bouche est superbe avec de la rectitude, et une belle acidité en finale.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 96/100. *Always the last to be released and possessing sensational purity and freshness, yet with tons of richness and depth, the 2014 Condrieu Coteaux de Vernon sports a medium-gold color as well as killer notes of orange marmalade, flower oil, toasted bread, brioche and crushed rock-like minerality. It's a big wine, yet stays gorgeously pure, fresh and focused, and is a quintessential Condrieu that every reader needs to drink more than once in their life! Drink 2016-2019.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage 100 % VIOGNIER, âge moyen des vignes: de 50 à 80 ans.

2.5 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite, lieu dit cadastré situé à Condrieu, c?ur d'origine de l'Appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation: 8000/10000 pieds/hectare.

Production annuelle : 7000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

Récolte manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières, débourbage statique et fermentation en barriques.

Élevage : en barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.

Garde : à déguster entre 2 et 15 ans.

Description brève du produit :

19/20 B+D et RVF. Double Coup de Coeur. Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. Le meilleur Condrieu, naturellement. 96/100 Parker.