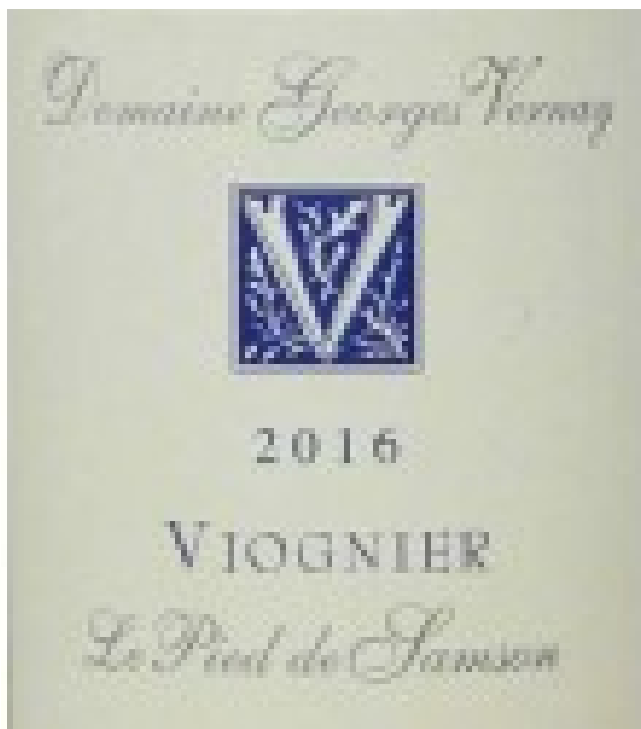


Domaine Georges Vernay "Le Pied de Samson" (Viognier) blanc sec 2016



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2016

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Le Pied de Samson (Viognier)

Bettane + Desseauve: 13,5/20

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

6 ans plus tôt, ce "simple" viognier était un Condrieu... appellation qui a été redessinée... résultat un prix de vente qui dégringole faute de bénéficier de l'appellation reine, et une vigneronne qui s'attache à en faire un vin exceptionnel.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GEORGES VERNAY

Commentaires sur ce

Domaine George Vernay "Le Pied de Samson" 2016

Guide Bettane Desseauve 2018 : 13,5/20. *Beaux arômes de fruits frais, bouche onctueuse et fraîche, joli vin de fruit et de plaisir.* Apogée: de 2017 à 2021

Fiche technique rédigée par le domaine Georges Vernay :

En référence à une légende du Pilat, le géant Samson a mis un pied sur la rive droite et a bu dans le Rhône. On a une trace de son pied pas loin de la propriété de Vernon. L'expression du viognier dans son expression primitive avec le fruit et la gourmandise.

Appellation : Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

Porte greffe : 110 Richter

Cépage : 100 % VIOGNIER

Âge moyen des vignes : 20 ans

Vignoble : Situées sur les hauts de coteaux du village sur un sol granitique. Ces vignes au-dessus de 300 mètre d'altitude ont été récemment extraites de l'appellation suite à la redistribution de l'aire de l'AOC Condrieu. Le sol est travaillé de façon traditionnelle et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 6 000 pieds/hectare

Production annuelle : 10 000 bouteilles

Taille : Guyot simple

Récolte : Les raisins sont récoltés manuellement à maturité complète (12° 13°) en caissettes

Vinification : Pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourage statique en cuves bois thermo régulées pendant 3 à 4 semaines.

Élevage : En cuve bois sur lies fines, 6 mois

Vieillessement : A déguster sur sa jeunesse