

Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2016



Prix du produit :

345,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2016

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coteau de Vernon

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

18,5/20 et coup de coeur RVF. Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. Le meilleur Condrieu, naturellement.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Georges Vernay Condrieu Coteau de Vernon blanc 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur 18,5/20.** Les

blancs nous ravissent. Des notes de bergamotte, de thé Earl Grey, de fleur d'oranger. Une touche épicée et un boisé bien géré. La bouche possède envergure et richesse. Parfaite gestion de l'équilibre.

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : **coup de cœur** 16,5/20. *Une pointe de réduction qui fait tout le charme de cette cuvée et la classe à part dans l'appellation, des parfums d'agrumes et de grillé qui s'affirment avec timidité, la bouche est plus en évidence, salivante et assez compacte dans le millésime, il se fera assez vite mais vieillira bien grâce à soin bel équilibre. Magique.* Apogée 2020-2031.

Accords mets et vins : chutneys et saveurs salées sucrées, cuisine chinoise, mélanges salés, asperges, cuisine japonaise.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2018) : 96/100. *Nearly always one of the top wines of the appellation, the 2016 Condrieu Coteaux du Vernon, from vines planted in 1936 and 1960, doesn't disappoint. Aged in 25% new oak, it does show hints of toast and mocha but also incredible floral and spice aromas. Apricot and pineapple fruit flood the medium to full-bodied palate yet never seem heavy despite a sensation of silken richness. It has a wonderfully succulent texture married to tremendous focus and length. Tasted twice (once blind), with consistent results. Drink date 2018-2023.*

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, cœur 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.

