

Domaine Georges Vernay IGP "Sainte Agathe" rouge 2016



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christine VERNAY
Millésime: 2016
Appellation: IGP collines Rhodaniennes
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Sainte Agathe
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

16/20 B+D. 6000 bouteilles seulement. De vieilles syrah (40 ans) plantées en appellation Condrieu et vinifiées et élevées avec les mêmes soins que les autres vins du domaine. Somptueux pour qui ne fait pas attention à l'étiquette... ou pour piéger des amis à l'aveugle !

Description du produit :

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

Domaine Georges Vernay Côtes du Rhône Sainte Agathe rouge 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Les rouges sont constants depuis quelques années. Le "simple" Côtes du Rhône Sainte Agathe se dévoile comme une belle syrah septentrionale, digne d'un cru. Sainte-Agathe est frais, doté d'une texture simple mais si digeste...*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Plus séveux que fleur-de-mai, toucher onctueux, fraîcheur en bouche, fruits rouges poêlés au beurre, grande élégance, raffinement du toucher soyeux. Apogée 2018-2026.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2018) : 91/100. *From Syrah planted within the borders of Condrieu, the 2016 IGP Collines Rhodaniennes Sainte-Agathe Syrah is a bit floral and spicy up front, lined with juicy red berries and a touch of black olive. It's medium to full-bodied, with a creamy, lush texture that makes it a cinch for drinking over the near term. Drink 2018-2023.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce vin, issu de vieilles vignes de syrah plantées sur l'aire d'appellation Condrieu, offre un nez très profond, sur les fruits rouges et des notes épicées.

La bouche est ample, charnue en attaque. Des notes poivrées et une belle acidité de structure en font un vin de belle facture.

Appellation : IGP Collines Rhodaniennes

Cépage : 100 % syrah

Age moyen des vignes : 40 ans

Vignoble : en terrasses exposées sud, sud-est sur sol granitique en décomposition. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 7 000 pieds/hectare

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Taille : Guyot simple et cordon de Royat

Récolte : Manuelle, à maturité complète en caissettes.

Vinification : Vendange éraflée, vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuaison longue de 2 à 3 semaines

Elevage : Un an en barriques (sans bois neuf)

Vieillissement : A déguster entre 2 et 10 ans