

Domaine Georges Vernay IGP "Sainte Agathe" rouge 2017



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2017

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sainte Agathe

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

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

[commentaires sur ce](#)

Domaine Georges Vernay "Sainte Agathe" rouge 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *C'est peut-être sur les rouges que les progrès sont les plus visibles depuis une bonne dizaine d'année. Fourchette d'apogée : 2018-2026.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Un travail colossal a été mené sur les rouges. Les élevages sont plus posés, ce qui rend les vins plus sapides, toujours aussi longs, mais plus gracieux. Pulpeux, velouté, Sainte-Agathe n'a rien à envier à une Côte-Rôtie.*

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. Cuvaision longue de 2 à 3 semaines

Elevage : Un an en barriques (sans bois neuf)

Vieillessement : A déguster entre 2 et 10 ans

Description brève du produit :

16/20 RVF (*Pulpeux, velouté, Sainte-Agathe n'a rien à envier à une Côte-Rôtie*). 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 !