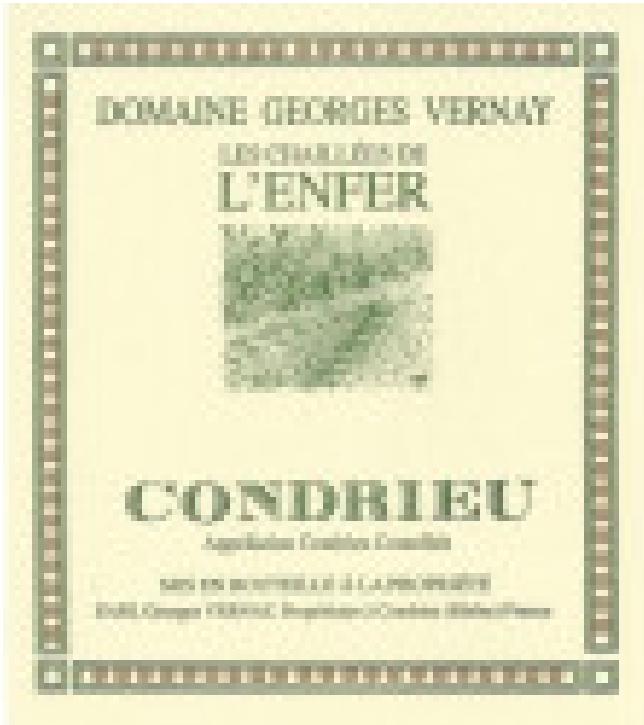


Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2017 MAGNUM



Prix du produit :

165,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christine VERNAY
Millésime: 2017
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Les Chaillées de l'Enfer
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

Avec le Coteau de Vernon, l'autre Condrieu mythique du domaine Georges Vernay.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Condrieu Chaillées de l'Enfer blanc 2017 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. Ce qui est bluffant sur cette cuvée, c'est la maîtrise de la générosité : Les Chailées donne en effet toujours des vins plus larges, aux arômes plus confits. Une légère prise de bois doit se fondre. Ce 2017 garde un milieu de bouche plus rond mais conserve de beaux amers minéraux et une réelle salinité en finale. Une belle réussite. Apogée : 2020-2030.

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. Une bouche plus large que terrasses, mais là encore un gourmand fruité frais, à dominante blanc (poire), aucune lourdeur dans ce millésime pourtant solaire, la bouche est onctueuse et bien en place, la vinification en barrique lui apporte de belles rondeurs. Apogée 2020-2027.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 93/100. *The 2017 Condrieu les Chaillees de l'Enfer offers up unusually subdued aromas of apricot and citrus. It's a reined-in vintage, showing ample tension on the medium to full-bodied palate and finishing velvety, with hints of crushed stone and pencil oak. Like the other 2017s from Vernay, it's about balance and focus more than flamboyance or power. Drink date 2020-2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage 100%: VIOGNIER. âge moyen des vignes: 50 ans.

Vignoble : 2 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite situé à Condrieu, cœur d'origine de l'appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 8 000 à 10 000 pieds/hectare.

Production annuelle : de 7 000 à 8 000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

Récolte : Manuelle, à maturité complète (13° - 14 °) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourbage statique avec contrôle des températures en barriques de 225 l pendant 4/5 semaines.

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

Garde : à déguster entre 2 et 10 ans.

