

# Domaine Georges Vernay "Le Pied de Samson" (Viognier) blanc sec 2018



Prix du produit :

**156,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2018

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Pied de Samson (Viognier)

Cépage dominant: viognier

**Description brève du produit :**

il y a quelques années, 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 VERNAY  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Domaine George Vernay "Le Pied de Samson" 2018**

**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 débourbage statique en cuves bois thermo régulées pendant 3 à 4 semaines.

**Élevage** : En cuve bois sur lies fines, 6 mois

**Vieillissement** : A déguster sur sa jeunesse.