

# Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

**125,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2017

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Blonde du Seigneur

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

La "petite" Côte-Rôtie de Christine Vernay, type Côte Blonde granitique, avec un soupçon de viognier. A déguster plus jeune que sa prestigieuse grande soeur "Maison rouge" !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Georges Vernay Cote Rotie "Blonde du Seigneur" rouge 2017 MAGNUM**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc.2019) : 92/100. Vernay's 2017 Cote Rotie Blonde du Seigneur features attractive hints of mint and red berries on the nose. It's only medium-

*bodied, but it's admirably concentrated, with a silky-creamy texture on the palate and charming floral notes that linger on the crisp finish. It should drink well for a decade or more. Drink date 2020-2030.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** Côte-Rôtie

**Porte greffe :** 3309

**Cépage :** 95 % SYRAH, 5 % VIOGNIER

**Âge moyen des vignes :** 30 ans

**Vignoble :** Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques

**Densité de plantation :** 8 000 pieds/hectare

**Production annuelle :** 15 000 bouteilles

**Taille :** Cordon et Guyot simple

**Récolte :** Manuelle, à maturité complète en caissettes

**Vinification :** Vendage éraflée vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaison longue de 2 à 3 semaines

**Élevage :** En barriques 18 mois (25 % de bois neuf)

**Vieillissement :** A boire entre 3 et 15 ans