Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" rouge 2016

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christine VERNAY
Millésime: 2016
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Blonde du Seigneur
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Guide Hachette: cité
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

17,5/20 B+D. 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 2016 :

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. *C'est peut-être sur les rouges, notamment les côtes-rôtie que les progrès sont les plus visibles depuis une bonne dizaine d'année. Fourchette d'apogée : 2021-2031*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *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. La Blonde du Seigneur est assemblée à partir de trois parcelles et intègre 5% de viognier, offre une jolie matière et une volupté digne de son secteur.*

Guide Hachette des vins 2020 (cité). *Une touche de viognier (5 %) en appoint de la syrah dans ce rouge à la robe rubis et au nez ouvert et frais sur les fleurs, la griotte, le poivre vert et le chêne. La bouche charme par sa retenue, sa fraîcheur, son fruit tonique mâtiné de poivre et de nuances végétales, le tout cadré par des tanins astringents qui demandent à se fondre. Une cuvée tout en finesse.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2018): 93/100. Vernay's 2016 Cote Rotie Blonde du Seigneur has 5% Viognier and spent 18 months in 30% new oak. It's a lovely wine, brimming with perfumes of violets, roses and jasmine, plus plenty of raspberry fruit, all framed by hints of pencil shavings. It's medium to full-bodied yet with a delicately silky texture and ample freshness on the long finish. Drink date 2018-2030.

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 : Vendange 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 (2018-2030)