

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Maison Rouge" rouge 2017



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christine VERNAY
Millésime: 2018
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Maison Rouge
RVF: 94/100
Bettane + Desseauve: 19/20
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

95/100 RVF. Le *nec plus ultra* chez Georges Vernay en rouge. Cuvée de longue garde, avec une finesse incomparable dès sa jeunesse.

Description du produit :

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

Domaine Georges Vernay Cote Rotie Maison Rouge 2017

La Revue du Vin de France (Christine Vernay Domaine Georges Vernay Les dames de Côte Rôtie - Pierre Casamayor - n°650, mai 2021) : 94/100 . *Nez plus expressif, belle syrah dans toute sa pureté, fraîcheur, notes menthées. Bouche vive, de la structure mais une densité moyenne, tanins épicés et un peu amers. Finale réglissée, poivrée et expressive.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. *Maison rouge vieillira bien en gardant une trame veloutée à souhait et séduisante.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 19/20. *Grande subtilité dans les parfums de fruits frais (rouges mais aussi jaunes) et de fleurs, tannin au toucher délicat, sève qui donne de la longueur, équilibre suave et persistant, superbe vin de toucher propre au sud de l'appellation, sans comparaison avec les secteurs plus salins du nord.*

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles de la Vallée du Rhône n°645, oct 2020) : 95/100. *Belle définition : notes de suie froide, d'épices, de lard et de tabac dans un nez complexe, de style frais. Le boisé présent souligne l'ensemble avec classe. La bouche se distingue par sa plénitude. L'ensemble est concentré, mais sapide, avec une trame veloutée.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage : 100 % SYRAH, âge moyen des vignes : 50 ans

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

Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare

Production annuelle : 8 000 bouteilles

Taille : Guyot simple gobelet

Récolte : Manuelle, à maturité complète en caissettes

Vinification : En cuves bois et barriques ouvertes. Vendange partiellement éraflée. Cuvaison longue de 3 à 4 semaines. Alc. 13,5% /Vol.

Élevage : 24 mois en barriques. 30 % de bois neuf.

Garde : A déguster entre 5 et 20 ans