

# Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2018



**Prix du produit :**

**600,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2018

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Chaillées de l'Enfer

RVF: 94/100

Cépage dominant: viognier

**Description brève du produit :**

**94/100 RVF.** 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** Domaine Georges Vernay Condrieu  
Chaillées de l'Enfer blanc 2018

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 94/100. *Se montre toujours plus solaire dans ses arômes; cette générosité est balancée par de superbes amers en finale.*

**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. 14,5 % Vol.

**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.