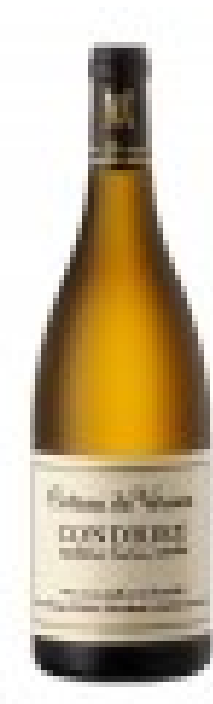


Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2018



Prix du produit :

345,00 €

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: Coteau de Vernon

RVF: 96/100

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

96/100 RVF. Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. Le meilleur Condrieu, naturellement.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Georges Vernay Condrieu Coteau de Vernon blanc 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 96/100. *Un grand condrieu, dans lequel rien ne déborde, en bouche le cépage s'efface au profit de cette salinité essentielle qui définit les grands terroirs de l'appellation.*

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles de la Vallée du Rhône n°645, oct 2020) : 96/100. *Ici, les fruits jaunes se livrent en finesse, sans jamais confiturer. cette nuance est*

importante car la fraîcheur et la minéralité sont respectées. La bouche se montre ample et savoureuse, avec une parfaite gestion de la richesse.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage 100 % VIOGNIER, âge moyen des vignes: de 50 à 80 ans.

2,5 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite, lieu dit cadastré situé à Condrieu, coeur d'origine de l'Appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation: 8000/10000 pieds/hectare.

Production annuelle : 7000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

Récolte manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières, débourage statique et fermentation en barriques. 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 15 ans.