

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Maison Rouge" rouge 2013



Prix du produit :

363,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christine VERNAY
Millésime: 2013
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Maison Rouge
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 18.5/20
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

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**

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Cote Rotie Maison Rouge 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 (août 2016) : Coup de coeur 17/20. *Une belle maturité avec un fruit séduisant. Le boisé est luxueux, sans déborder sur les arômes. La bouche apparaît charnue, avec une sensation veloutée. Le jus y est concentré, tout en finesse. Appogée : 2030.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 (août 2016) : 18,5/20. *Plus serrée et plus poivrée que blonde-du-seigneur, c'est là la marque du terroir, une fine acidité lui donne beaucoup d'éclat, allonge, élégance, toucher, la fin est toute en sels. Fourchette d'apogée : 2020-2033.*

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