

Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire blanc sec 2018 MAGNUM

Prix du produit :

149,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christine VERNAY
Millésime: 2018
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Terrasses de l'Empire
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

Le plus abordable des Condrieu du domaine. Déjà un très grand vin !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2018 MAGNUM du Domaine Georges Vernay

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 90/100. *Vernay's entry-level Condrieu — the 2018 Condrieu les Terrasses de l'Empire — strikes a fine balance between ebullience and restraint, plushness and structure. Flowers and apricots are joined by hints of white pepper in this medium to full-bodied effort. Still showing a bit of dissolved carbon dioxide, it's zesty and fresh, with a hint of citrus pith on the finish. **Drink date 2019-2022.***

I'd like to commend Christine Vernay and her husband Paul Amsellem for continuing to provide samples for the appellation-based blind tastings I organize through Inter Rhône. It takes

confidence and courage for such a historic estate to send in their wines to be tasted blind. This year, our conflicting travel schedules allowed time for only a dinner meeting rather than a full visit at the winery, but without their participation in those tastings, readers would be waiting for next year to get my reviews of their latest releases. Over dinner, we confined our drinking to the 2017 IGP Collines Rhodaniennes Viognier le Pied du Samson (rated 90 points last year), the 2016 Condrieu les Chaillees de l'Enfer (rated 94 last year) and the 2010 Cote Rotie Maison Rouge.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Condrieu « Terrasses de l'Empire » est l'archétype du vin de fruit, avec ces arômes inimitables de pêche blanche, cette sveltesse élégante qui fait tout le charme de ce style. Un Condrieu pétri d'harmonie, où la qualité aromatique équilibre le vin vers une belle fraîcheur.

Appellation : Condrieu

Porte greffe : 110 Richter

Cépage : 100% VIOGNIER

Âge moyen des vignes : 35 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 : 8 000 à 10 000 pieds/hectare

Production annuelle : 20 000 bouteilles

Taille : Guyot simple

Récolte : Manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes. Pressurage direct en vendange entière

Vinification : Vendange partiellement éraflée. Fermentation des jus clairs après débourbage statique avec contrôle des températures dans des foudres de 20 Hl

Élevage : Cuves bois et un quart en barriques de 3 et 4 vins

Vieillessement : A boire entre 5 et 7 ans