

Domaine Georges Vernay Saint-Joseph "Terres d'Encre" rouge 2012



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2012

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Terres d'Encre

RVF: 15/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description brève du produit :

90/100 Parker. Tout proche d'un Côte-Rôtie...

Description du produit :

*En savoir plus sur le **domaine Georges Vernay** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine Georges Vernay Saint-Joseph "Terres d'Encre" rouge 2012** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *Les Terres d'Encre 2012, issu de deux vignes sur Chavanay, est une syrah fraîche, un peu terreuse, portée en bouche sur des tanins végétaux et épicés.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc 2014) : *A brilliant Saint Joseph that bares more than a passing resemblance to a Côte Rôtie from the southern end of the appellation, the 2012 Saint Joseph Terres d'Encre has notable granite-influenced minerality to go with notes of*

spring flowers, violets and sweet raspberry fruit. Medium-bodied, juicy, pure and elegant, with fine tannin, enjoy this beauty over the coming 4-5 years

Fiche technique rédigée par le domaine Vernay :

Cépage : 100 % SYRAH, âge moyen : 30 ans

Vignoble : 1.5 Ha en terrasses exposées sud-est sur un sol granitique sur la commune de Chavanay. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 7 000 pieds/hectare

Production annuelle : 7 000 bouteilles

Taille : Cordon de Royat

Récolte : Manuelle , à maturité complète en caissettes

Vinification : Vendange éraflée, vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaïson longue de 2 à 3 semaines.

Élevage : Un an en barriques.

Vieillessement : A déguster entre 3 et 10 ans.