

# Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Maison Rouge" rouge 2018



Prix du produit :

**435,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2018

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 95/100

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 CUVÉES EN STOCK**

**Domaine Georges Vernay Cote Rotie Maison Rouge 2018**

**La Revue du Vin de France** (Christine Vernay Domaine Georges Vernay Les dames de Côte Rôtie - Pierre Casamayor - n°650, mai 2021) : 95/100. *Nez complexe, fraîcheur aromatique, fruits rouges à point, minéralité encore timide. Bouche dense, structurée, tanins mûrs et bien intégrés, finale allongée sur le fruit et la réglisse, minéralité sous jacente.*

---

**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. Cuvaision longue de 3 à 4 semaines.

**Élevage** : 24 mois en barriques. 30 % de bois neuf.

**Garde** : A déguster entre 5 et 20 ans