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

Prix du produit :

420,00 €

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
Cuvée: Maison Rouge
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 CUVEES 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. Cuvaison longue de 3 à 4 semaines.

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

Garde : A déguster entre 5 et 20 ans