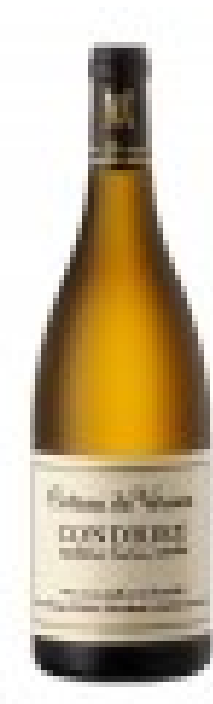


Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2019



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2019

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coteau de Vernon

RVF: 98/100

Wine Advocate (Parker): 96+/100

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. Le meilleur Condrieu, naturellement. **98/100 RVF**

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Georges Vernay Condrieu Coteau de Vernon blanc 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **98/100**. *Le trio de condrieu est une fois encore remarquable : la pureté du Coteau de Vernon est bluffante. Un vin vertical, très éclatant et complexe qui ouvre large le spectre des saveurs.*

Robert Parker's Wine Advocate (J. CZerwinsky, janv. 2022) : 96+/100. *Like the Les Chaillées de l'Enfer, the 2019 Condrieu Coteaux du Vernon spent a year in a mix of foudres and barriques, about 20% of which were new. Marked by attractive, complex notes of narcissus, honey and gingery spice, it's medium to full-bodied, fleshy and expansive on the palate without going overboard, and it seems to have seamlessly absorbed any oak influence, finishing long, with echoes of citrus and spice. Drink date : 2021 - 2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage 100 % VIOGNIER, âge moyen des vignes: de 50 à 80 ans.

2,5 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite, lieu dit cadastré situé à Condrieu, coeur d'origine de l'Appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation: 8000/10000 pieds/hectare.

Production annuelle : 7000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

Récolte manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières, débourbage statique et fermentation en barriques. 14,5 % Vol.

Élevage : en barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.

Garde : à déguster entre 2 et 15 ans.