

Domaine Georges Vernay "Le Pied de Samson" (Viognier) blanc sec 2019



Prix du produit :

91,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2019

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Pied de Samson (Viognier)

RVF: 90/100

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

il y a quelques années, ce "simple" viognier était un Condrieu... appellation qui a été redessinée... résultat un prix de vente qui dégringole faute de bénéficier de l'appellation reine, et une vigneronne qui s'attache à en faire un vin exceptionnel.

Description du produit :

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

Domaine George Vernay "Le Pied de Samson" 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 15/20 ou **90/100**. *Le domaine démontre sa maîtrise des grands blancs avec cette cuvée. A la fois aromatique et*

dynamique, sans les notes variétales, c'est un délicieux vin de fruit.

Fiche technique rédigée par le domaine Georges Vernay :

En référence à une légende du Pilat, le géant Samson a mis un pied sur la rive droite et a bu dans le Rhône. On a une trace de son pied pas loin de la propriété de Vernon. L'expression du viognier dans son expression primitive avec le fruit et la gourmandise.

Appellation : Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

Porte greffe : 110 Richter

Cépage : 100 % VIOGNIER

Âge moyen des vignes : 20 ans

Vignoble : Situées sur les hauts de coteaux du village sur un sol granitique. Ces vignes au-dessus de 300 mètre d'altitude ont été récemment extraites de l'appellation suite à la redistribution de l'aire de l'AOC Condrieu. Le sol est travaillé de façon traditionnelle et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 6 000 pieds/hectare

Production annuelle : 10 000 bouteilles

Taille : Guyot simple

Récolte : Les raisins sont récoltés manuellement à maturité complète (12° 13°) en caissettes

Vinification : Pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourage statique en cuves bois thermo régulées pendant 3 à 4 semaines.

Élevage : En cuve bois sur lies fines, 6 mois

Vieillessement : A déguster sur sa jeunesse.