

# 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 CUVEES 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 débourbage statique en cuves bois thermo régulées pendant 3 à 4 semaines.

**Élevage :** En cuve bois sur lies fines, 6 mois

**Vieillissement :** A déguster sur sa jeunesse.