

Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire blanc sec 2012



Prix du produit :

312,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christine VERNAY
Millésime: 2012
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Terrasses de l'Empire
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

15/20 RVF. Le "petit" Condrieu de la prestigieuse famille Vernay.

Description du produit :

*En savoir plus sur le **domaine Georges Vernay** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2012** :

Guide Bettane et Desseauve 2015 : Robe pâle, plus nerveux que la moyenne, très pur, légèrement fumé, à la fois long et discret, lui donner un an pour s'épanouir. Apogée de 2015 à 2018.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : Le condrieu Les Terrasses de l'Empire 2012

est fin, droit, tendu, très apéritif, avec une pointe saline. Ceux qui fuient l'exubérance du viognier seront servis.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014) : *A wine that was reviewed last year, the 2012 Condrieu Les Terrasses de l'Empire is still beautiful, with ripe white peach, stone fruits and white-flower aromas and flavors, medium-bodied richness and lively, pure and integrated acidity. It's a beautiful Condrieu to drink over the coming year or two.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013) : *Always the first to be released, the 2012 Condrieu Les Terrasses de l'Empire is a downright pretty, perfumed and elegant example of the appellation, with notions of white peach, apricot jam, lychee nut and white flowers emerging from the glass. Fresh, supple and yet beautifully textured, it should be enjoyed over the coming 4-5 years.*

While easily producing one of the top lineups of Condrieu, this estate is increasingly focusing on high quality reds as well.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% VIOGNIER, âge moyen des vignes: 35 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 : 8 000 à 10 000 pieds/hectare

Production annuelle : 20 000 bouteilles

Taille : Guyot simple

Récolte : Manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes

Vinification : Vendange partiellement eraflée. Fermentation des jus clairs après débourbage statique avec contrôle des températures dans des foudres de 20 Hl.

Élevage : Cuves bois et un quart en barriques de 3 et 4 vins.

Vieillissement : A boire entre 5 et 7 ans.