

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Maison Rouge" rouge 2019



Prix du produit :

420,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2019

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Maison Rouge

RVF: 93/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14



Description brève du produit :

93/100 RVF. Le *nec plus ultra* chez Georges Vernay en rouge. Cuvée de belle garde, avec une finesse incomparable dès sa jeunesse.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Cote Rotie Maison Rouge 2019 :

Terre de Vins ("notre sélection de vins de fêtes", nov. 2022) : *Les Vernay n'excellent pas seulement en Condrieu. Cette parcelle de vieilles vignes presque centenaires, particulièrement*

difficile à travailler entre les petites chaillées, donne un vin racé et frais sur des notes d'épices et de fruits noirs et des tanins fins et serrés. Un envoûtement du palais. Avec des cailles rôties aux truffes.

La Revue du Vin de France (fév. 2024, "Les meilleures syrahs du monde") : 93/100. *Le vin paraît un peu plus évolué que son âge, avec une première approche sur des notes d'olive noire, de moka et un fruit "décadent". La bouche, plus fraîche, n'est pas fanée pour autant et offre un joli plaisir. Longiligne et sanguin, il possède une belle personnalité.*

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. Cuvaïson longue de 3 à 4 semaines.

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

Garde : A déguster entre 5 et 20 ans