

Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2020



Prix du produit :

435,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2020

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Coteau de Vernon

RVF: 97/100

Bettane + Desseauve: 96/100

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

97/100 RVF. Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. Le meilleur Condrieu, naturellement.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Condrieu Coteau de Vernon blanc 2020 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (août 2022) : 97/100. *LE vin de l'appellation, avec une définition grandiose du fruit et un équilibre absolument remarquable. Il ouvre une énorme palette aromatique, très complexe et profonde, qui mêle les fleurs, les fruits blancs, les plantes. Il signe une finale aux amers nobles et au souffle frais.*

Guide Bettane + Desseauve : 96/100. *Un jus plus fin que Chaillées de l'Enfer, une sensation de chaleur un peu plus marquée également qui lui permet d'élargir la fin de bouche. Un autre terroir. Un autre style.*

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, cœur 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.

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.