

Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2019 (3 bouteilles)

Prix du produit :

261,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christine VERNAY
Millésime: 2019
Appellation: Condrieu
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Chaillées de l'Enfer
RVF: 95/100
Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

95/100 RVF. Avec le Coteau de Vernon, l'autre Condrieu mythique du domaine Georges Vernay.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Georges Vernay Condrieu
Chaillées de l'Enfer blanc 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 95/100. *Le trio de Condrieu est une fois encore remarquable. Les Chaillées de l'Enfer assume un côté plus solaire [que Coteau de Vernon, ndlr] avec davantage d'épices en bouche mais pas la moindre lourdeur confite.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage 100%: VIOGNIER. âge moyen des vignes: 50 ans.

Vignoble : 2 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite situé à Condrieu, coeur d'origine de l'appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible.

Les vignes sont entretenues manuellement et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 8 000 à 10 000 pieds/hectare.

Production annuelle : de 7 000 à 8 000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

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

Vinification : pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourbage statique avec contrôle des températures en barriques de 225 l pendant 4/5 semaines. 14,5 % Vol.

Élevage : en barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.

Garde : à déguster entre 2 et 10 ans.