

Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire blanc sec 2021



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2021

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Terrasses de l'Empire

RVF: 92/100

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un des rares cartons rescapés de de la microscopique production de 2021, le seul en ce qui nous concerne pour cette cuvée !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2021 du Domaine Georges Vernay

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100**. *"Le trio de Condrieu dans le difficile millésime 2021 fait montre d'une admirable définition et d'un équilibre plus frais que ces dernières années. Un peu moins dense aussi, mais sans manquer d'intérêt."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Condrieu « Terrasses de l'Empire » est l'archétype du vin de fruit, avec ces arômes inimitables de pêche blanche, cette sveltesse élégante qui fait tout le charme de ce style. Un Condrieu pétri d'harmonie, où la qualité aromatique équilibre le vin vers une belle fraîcheur.

Appellation : Condrieu

Porte greffe : 110 Richter

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

Taille : Guyot simple

Récolte : Manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes. Pressurage direct en vendange entière

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

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

Vieillessement : A boire entre 5 et 7 ans