

# Domaine Georges Vernay IGP "Sainte Agathe" rouge 2021



Prix du produit :

**198,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2021

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Sainte Agathe

RVF: 91/100

Cépage dominant: syrah



**Description brève du produit :**

6000 bouteilles seulement. De vieilles syrah (40 ans) plantées en appellation Condrieu et vinifiées et élevées avec les mêmes soins que les autres vins du domaine. Somptueux pour qui ne fait pas attention à l'étiquette... ou pour piéger des amis à l'aveugle ! 91/100 RVF

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Georges Vernay "Sainte Agathe" rouge 2021

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **91/100**. *"Bien plus accessible (que Maison Rouge), Sainte Agathe est un vin joyeux, tout en fruit et en fraîcheur."*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

---

Ce vin, issu de vieilles vignes de syrah plantées sur l'aire d'appellation Condrieu, offre un nez très profond, sur les fruits rouges et des notes épicées.

La bouche est ample, charnue en attaque. Des notes poivrées et une belle acidité de structure en font un vin de belle facture.

**Appellation** : IGP Collines Rhodaniennes

**Cépage** : 100 % syrah

**Age moyen des vignes** : 40 ans

**Vignoble** : en terrasses exposées sud, sud-est sur sol granitique en décomposition. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

**Densité de plantation** : 7 000 pieds/hectare

**Production annuelle** : 6 000 bouteilles

**Taille** : Guyot simple et cordon de Royat

**Récolte** : Manuelle, à maturité complète en caissettes.

**Vinification** : Vendange éraflée, vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaision longue de 2 à 3 semaines.

**Elevage** : Un an en barriques (sans bois neuf)

**Vieillessement** : A déguster entre 2 et 10 ans