

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Maison Rouge" rouge 2020 (3 bouteilles)



Prix du produit :

420,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2020

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Maison Rouge

RVF: 96/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

96/100 RVF. Le *nec plus ultra* chez Georges Vernay en rouge. Cuvée de longue 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 2020 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **96/100**. "Au sommet de la série des rouges, la côte-rôtie Maison Rouge, sélection parcellaire, vinifiée avec 30% de vendange entière est remarquable de densité et de finesse."

La Revue du Vin de France (O. Poels, mai 2023) : 96/100. *D'une admirable profondeur, avec une grande netteté du fruit et d'enivrantes notes épicées, il s'agit là d'un vin de grande race apte à une longue garde. L'intégration des tanins dans une finale très harmonieuse est admirable.*

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