

Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2021



Prix du produit :

564,00 €

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: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Chaillées de l'Enfer
RVF: 96/100
Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

96/100 RVF. Avec le Coteau de Vernon, l'autre Condrieu mythique du domaine Georges Vernay.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine **Georges Vernay Condrieu Chaillées de l'Enfer blanc 2021** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **96/100**. "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. Les Chaillés de l'Enfer, comme son nom l'indique, est le plus solaire et chaud des terroirs de

Condrieu. En 2021, pas d'excès dans le vin, mais un admirable charnu et beaucoup de définition."

La Revue du Vin de France (sept. 2023) : **95/100.** "Tout est complexe et en même temps simple dans ce vin. Elegance des arômes du nez qui forment un tout délicat et sensible, charme de la bouche sous une texture ajourée d'une délicate salinité et d'une tempérance de fruit juteux. Rien ne dépasse dans ce Condrieu tout en équilibre."

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, cœur 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.

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.