

Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2021



Prix du produit :

417,00 €

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: Coteau de Vernon

RVF: 96/100

Cépage dominant: viognier

Description brève du produit :

Coup de cœur et 96/100 RVF! Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. Le meilleur Condrieu, naturellement.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Georges Vernay Condrieu
Coteau de Vernon blanc 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **Coup de cœur, 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. Coteau de Vernon affiche une subtilité et une complexité d'arômes superbes, avec une finale éclatante."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage 100 % VIOGNIER, âge moyen des vignes: de 50 à 80 ans.

2,5 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite, lieu dit cadastré situé à Condrieu, cœur d'origine de l'Appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation: 8000/10000 pieds/hectare.

Production annuelle : 7000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

Récolte manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières, débourbage statique et fermentation en barriques.

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

Garde : à déguster entre 2 et 15 ans.