

Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire blanc sec 2022



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2022

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: 94/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

94/100 RVF! Le plus accessible des Condrieu du domaine Vernay. Déjà un très grand vin.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2021 du Domaine Georges Vernay

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100. La définition et la profondeur des vins de Condrieu demeurent des modèles en 2022. Les Terrasses de l'empire**

navigue entre saveurs de pêche blanche et de fleurs, avec une grande élégance et beaucoup d'allonge.

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, février 2025) : 93/100. *The 2022 Condrieu les Terrasses de l'Empire is pure and elegant, offering up aromas of white pear, peach, flowers and honeysuckle, followed by a medium to full-bodied, rich and enrobing palate with a dense, fleshy core of fruit and a sensual palate that segues into a fresh, long and quite saline finish, highlighted by a subtle bitterness. Crafted from several parcels that are in the upper steep slopes of the estate, it's a great classic at this address and, as always, an excellent Condrieu. Drink date 2024-2040.*

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 débourbage statique avec contrôle des températures dans des foudres de 20 Hl

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

Vieillissement : A boire entre 5 et 7 ans