Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2022

Prix du produit :

582,00 €

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: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Chaillées de l'Enfer
RVF: 96/100
Wine Advocate (Parker): 95/100
Cépage dominant: viognier
Alcool (%/vol.): 14

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 2022 :**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **96/100**. *La définition et la profondeur des vins de Condrieu demeurent des modèles en 2022. Les Chaillés de l'Enfer offre*

une puissance et une gestion de la maturité qui impressionnent. Un vin intense qu'il faudra savoir attendre.

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, février 2025) : 95/100. *Picked in early September, the 2022 Condrieu les Chaillees de l'Enfer is one of the standouts this year, as is so often the case, unfurling in the glass with aromas of almond blossoms, pear, white peach, chamomile and fresh flowers, giving the sensation of a cold vintage's aroma profile despite the dry, hot conditions of the year. Full-bodied, dense and rich, it's perfectly balanced with a satiny attack, a broad, fleshy core of fruit and a long, demonstrative and quite elegant finish. It's a terrific effort that transcends the vintage.* ***Drink date 2024-2044****.*

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, coeur 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.