Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" rouge 2021 (3 bouteilles)

Prix du produit :

229,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christine VERNAY
Millésime: 2021
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Blonde du Seigneur
RVF: 93/100
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 RVF. La "petite" Côte-Rôtie de Christine Vernay, type Côte Blonde granitique, avec un soupçon de viognier. A déguster plus jeune que sa prestigieuse grande soeur "Maison rouge", mais sur 15 ans si on le souhaite... c'est un Vernay !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Georges Vernay Cote Rotie "Blonde du Seigneur" rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **93/100**. *En rouge, nous notons*

une gestion plus fine du bois et encourageons le domaine à poursuivre dans cette voie. La côte-rôtie Blonde du Seigneur est très réussi dans sa catégorie.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Côte-Rôtie

Porte greffe : 3309

Cépage : 95 % SYRAH, 5 % VIOGNIER

Âge moyen des vignes : 30 ans

Vignoble : Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques

Densité de plantation : 8 000 pieds/hectare

Production annuelle : 15 000 bouteilles

Taille : Cordon et Guyot simple

Récolte : Manuelle, à maturité complète en caissettes

Vinification : Vendage éraflée vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaison longue de 2 à 3 semaines

Élevage : En barriques 18 mois (25 % de bois neuf)

Vieillissement : A boire entre 3 et 15 ans

ACCORD METS-VINS : Christine Vernay a eu la gentillesse de partager avec nous une suggestion de Florian Wunenburger, Assistant chef Sommelier au **restaurant Pierre Gagnaire** à Paris.

Une belle Côte-Rôtie pleine de charme traduite ici par ses notes de pivoine et sa structure velouté avec un grain de tanin poudreux, c'est un vin qui nous donne envie de manger des plats généreux. C'est pourquoi une canette rôtie au miel et herbes de Provence, servie avec un jus corsé et accompagnée de panais grillés et patate douce grillée s'impose ! Ou bien encore une côte de noir du Bigorre fumée aux sarments de vignes (de Vernon tant qu'à faire !) avec des gnocchis.