

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" rouge 2022



Prix du produit :

456,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2022

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Blonde du Seigneur

RVF: 94/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

94/100 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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **94/100. Des rouges**

éclatants, portés par un fruit joyeux et parfumé [...] Il faudra patienter deux ou trois ans avant de déguster la côte-rôtie, dont le boisé marque encore légèrement la finale.

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. Cuaison 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.