

# Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2023



Prix du produit :

**600,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2023

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

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 2023**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept. 2025) : **96/100**. *Le trio de condrieu fait figure de modèle [...] Les Chaillées de l'Enfer, au profil solaire et complexe, mêlant arômes de fruits blancs, jaunes, fleurs et agrumes.*

---

**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 débourage 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.