

Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2022



Prix du produit :

368,55 €

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: Coteau de Vernon

RVF: 97/100

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

97/100 RVF. Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. Le meilleur Condrieu, naturellement.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Georges Vernay Condrieu Coteau de Vernon blanc 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **97/100**. *Le trio de condrieu fait figure de modèle [...] le phénoménal Coteau de Vernon, à l'équilibre et à la longueur remarquables.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage 100 % VIOGNIER, âge moyen des vignes: de 50 à 80 ans.

2,5 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite, lieu dit cadastré situé à Condrieu, coeur d'origine de l'Appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation: 8000/10000 pieds/hectare.

Production annuelle : 7000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

Récolte manuelle, à maturité complète (13° 14°) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières, débourage statique et fermentation en barriques.

Élevage : en barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.

Garde : à déguster entre 2 et 15 ans.