

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



Prix du produit :

**405,00 €**

**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: bio ou biodynamie

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, débouillage 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.