

# Domaine Georges Vernay Saint-Joseph "Terres d'Encre" rouge 2014



Prix du produit :

**34,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2014

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Terres d'Encre

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Domaine Georges Vernay Saint-Joseph "Terres d'Encre" rouge 2014** :

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 15/20. *Sur la réduction, il a besoin de s'aérer. Notes de viande fraîche, mine de crayon, toucher gras et harmonieux, velouté et tous charmes dehors. Apogée de 2016 à 2024.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 88/100. *Possessing a touch of Côte Rôtie-like charm, the 2014 Saint Joseph Terres D'Encre offers perfumed notes of black raspberry, toasted spices and cured meats in its medium-bodied, elegant, seamless profile. Drink it over the coming 6-7 years. Drink 2016-2023.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

---

Issu d'un sol granitique sur la commune de Chavanay, ce vin porte bien son nom : robe sombre et fruits noirs rappellent les terres d'encre. Ces vignes de Syrah âgées de 30 ans ont déjà le croquant, la trame épicée et la rondeur des grands vins du domaine.

**Vignes :**

Cépage : 100 % syrah, âge moyen : 30 ans.

Vignoble : 1.5 Ha en terrasses exposées sud-est sur un sol granitique sur la commune de Chavanay. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 7 000 pieds/hectare.

Production annuelle : 7 000 bouteilles.

Taille: Cordon de Royat.

Récolte: manuelle , à maturité complète en caissettes.

**Vinification** : vendange éraflée, vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaision longue de 2 à 3 semaines .

**Élevage** : un an en barriques.

**Vieillessement** : à déguster entre 3 et 10 ans

**Description brève du produit :**

Tout proche d'un Côte-Rôtie... et encore un peu jeune en 2016. 88/100 Parker.