

# Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire blanc sec 2015



Prix du produit :

**58,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2015

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Terrasses de l'Empire

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: viognier

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE GEORGES VERNAY**

Commentaires sur ce

**Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2015 du Domaine Georges Vernay :**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2018** (août 2017) : 17,5/20. *Des blancs bien gérés. Les Terrasses de l'Empire est immédiat, sphérique, bien fait.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 15/20. *L'entame de bouche est intensément fruitée et laisse une sensation de sucrosité grâce à la haute maturité du fruit, ensemble élégant, gourmand, plaisant en l'état grâce à une discrète pointe saline en fin. Fourchette d'apogée : 2017-2025.*

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 93/100. *Always the first to be bottled, the 2015 Condrieu les Terrasses de L'Empire is the largest production Condrieu and it spends eight months in barrel. It's a bigger, richer wine than the Pied du Samson, yet is still fresh and lively, with perfumed notes of crisp white peach, white flowers, mint and a touch of honeyed minerality. Clean and focused on the palate, with integrated acidity and a great finish, it should be drunk over the coming 4-5 years. Drink 2016-2021.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

##### **Vignes:**

Cépage: 100% VIOGNIER, âgé de 35 ans en moyenne

Vignoble: Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements phytosanitaires sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation: 8 000 à 10 000 pieds/hectare

Taille: Guyot simple

Récolte: Manuelle, à maturité complète (13° - 14 °) en caissettes

**Vinification:** Vendange partiellement éraflée. Fermentation des jus clairs après débourage statique avec contrôle des températures dans des foudres de 20 Hl

**Élevage:** Cuves bois et un quart en barriques de 3 et 4 vins

**Vieillessement:** A boire entre 5 et 7 ans.

#### **Description brève du produit :**

**17,5/20 RVF.** Le plus abordable des Condrieu du domaine, dans le grand millésime 2015. Déjà un très grand vin ! 93/100 Parker.