

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" rouge 2014



Prix du produit :

61,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2014

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Blonde du Seigneur

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Cote Rotie "Blonde du Seigneur" rouge 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15/20. *Les rouges sont constants depuis quelques années. Les Côte-Rôtie (Maison Rouge et Blonde du Seigneur) se livrent toujours dans un style très fin. Ces vins, les plus denses de l'appellation, font certainement partie des plus subtils et des plus délicats de texture. Blonde du Seigneur garde finesse et toucher de bouche délicat.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20, fourchette d'apogée : 2020-2029. *Le nez est porté par les poivres, la bouche est ronde avec des tannins déjà bien fondus, il est déjà gourmand, ouvert, épanoui, assez opulent dans son style avec une finale bien saline.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 89/100. *The charming, forward, impeccably balanced 2014 Côte Rôtie Blonde Du Seigneur (95% Syrah and 5% Viognier) gives up beautiful notes of cured meats, mulled raspberries and toasted spices in its medium-bodied, juicy, fresh and lively style. Possessing no hard edges, it's about as gulpable as they come and will deliver plenty of pleasure over the coming 7-8 years. Drink 2016-2024.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Côte-Rôtie

Porte greffe : 3309

Cépage : 95 % SYRAH, 5 % VIOGNIER

Âge moyen des vignes : 30 ans

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

Densité de plantation : 8 000 pieds/hectare

Production annuelle : 15 000 bouteilles

Taille : Cordon et Guyot simple

Récolte : Manuelle, à maturité complète en caissettes

Vinification : Vendange éraflée vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaion longue de 2 à 3 semaines

Élevage : En barriques 18 mois (25 % de bois neuf)

Vieillessement : A boire entre 3 et 15 ans

Description brève du produit :

17/20 B+D. La "petite" cuvée en Côte-Rôtie de Christine Vernay, type Côte Blonde granitique, avec un soupçon de viognier. Peut être dégustée plus jeune que sa prestigieuse grande soeur "Maison rouge"!
