

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Maison Rouge" rouge 2014 (3 bouteilles)



Prix du produit :

140,00 €

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: Maison Rouge

RVF: 95/100

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Cote Rotie Maison Rouge 2014 :

La Revue du Vin de France (Christine Vernay Domaine Georges Vernay Les dames de Côte Rôtie - Pierre Casamayor - n°650, mai 2021) : 95/100 . *Nez sur fruit rouge, poudré, notes sauvages, bois de rose ; bouche un peu crispée, mais il y a de la complexité aromatique. Les tanins commencent à se fondre. Un vin sauvé du millésime.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16,5/20. *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. Maison Rouge 2014 est une belle réussite, longiligne, sans aspérités.

Guide Bettane + Desseuve 2018 (août 2017) : 17,5/20, fourchette d'apogée : 2020-2029. *Joli nez très en fruits (pêche de vigne), par la puissance de ses parfums et l'onctuosité de sa texture il domine la dégustation des rouges du domaine. Toucher et raffinement sont au rendez-vous, c'est un régal.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage : 100 % SYRAH, âge moyen des vignes : 50 ans

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 : 10 000 pieds/hectare

Production annuelle : 8 000 bouteilles

Taille : Guyot simple gobelet

Récolte : Manuelle, à maturité complète en caissettes

Vinification : En cuves bois et barriques ouvertes. Vendange partiellement éraflée. Cuvaïson longue de 3 à 4 semaines.

Élevage : 24 mois en barriques. 30 % de bois neuf.

Garde : A déguster entre 5 et 20 ans

Description brève du produit :

17,5/20 B+D. *Le nec plus ultra chez Georges Vernay en rouge. Cuvée de longue garde.*