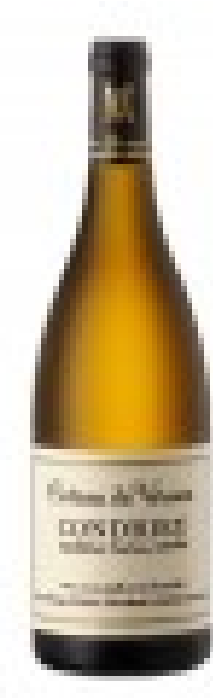


Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2015



Prix du produit :

110,00 €

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: Coteau de Vernon

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Condrieu Coteau de Vernon blanc 2015

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 (août 2017) : 18/20. *des blancs bien gérés. Coteau de Vernon profite de son terroir pour esquiver l'effet millésime solaire.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17,5/20. Fourchette d'apogée : 2017-2030. Classé dans ce guide parmi "**les vins du Rhône nord de l'année**". *Parfums un peu plus frais que Chaillées, bouche savoureuse et tapissante, un toucher soyeux, un jus de fruit parfumé glisse en bouche, moins en minéralité et plus en fruits dans ce millésime très solaire, surtout si on le compare à 2014. Il goûte déjà très bien, quand Chaillées possède encore une marge de progression, mais Vernon possède un soyeux et une profondeur supplémentaires.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2017) : 93/100. For the vintage, the 2015 Condrieu Coteaux du Vernon shows notable tension. It's tight, citrusy and gingery on the nose, then a bit lean on the palate, showing hints of bergamot and lime. Somehow, the finish manages to combine velvety richness and vibrant zestiness into a coherent, harmonious whole. *Drink 2017-2020.*

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, débourage 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.

Description brève du produit :

18/20 RVF. Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. Le meilleur Condrieu, naturellement. 2015, grand millésime.