

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" rouge 2015



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2015

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Blonde du Seigneur

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

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 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16,5/20. *La Blonde du Seigneur est très typé.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Le domaine élève toujours ses rouges plus longuement, cette année les côte-rôtie font honneur au grand millésime 2015, une occasion à ne pas rater ! Apogée 2022-2035.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, dec 2017) : **93/100**. *This historic domaine gets plenty of love for its Condrieu bottlings, but the medium-bodied 2015 Cote Rotie Blonde du*

Seigneur is a terrific red. Perfumed of violets and mixed herbs, loaded with compact purple raspberry fruit, it's tannic but ripe, with a long, velvety finish. Drink 2022-2035.

Robert Parker's Wine Advocate (2016, Jeb Dunnuck, traduite par nos soins)

Cette Côte-Rôtie de style côte blonde, avec 5% de Viognier, associe un côté puissant à des notes très florales. Chaque millésime fait ressortir ses caractéristiques intrinsèques donnant un vin savoureux et élégant. D'une belle robe sombre s'extrait un nez minéral, fumé, avec du fruit noir, de l'olive noire, du poivre toujours rehaussé d'une composante florale. Sa bouche aromatique, avec des tanins bien construits mais lissés, se poursuit dans une belle allonge finale. Un plaisir immédiat qui lentement, au fur et à mesure des années, se prolonge vers l'expression la plus typique de la Syrah issue de Côte-Rôtie.

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 : Vendage éraflée vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaision longue de 2 à 3 semaines

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

Vieillessement : A boire entre 3 et 15 ans (2018-2030)

Description brève du produit :

Grand **millésime 2015**. La "petite" Côte-Rôtie de Christine Vernay, type Côte Blonde granitique, avec un soupçon de viognier. A déguster plus jeune que sa prestigieuse grande soeur "Maison

rouge" ! **93/100** Czerwinski/Parker.