

# Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Maison Rouge" rouge 2015



Prix du produit :

**125,00 €**

**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: Maison Rouge

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: syrah

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Georges Vernay Cote Rotie Maison Rouge 2015 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 17/20. *Maison rouge est le plus cossu ; l'équilibre n'est pas impacté par l'élevage, c'est un beau vin de garde.*

**Guide Bettane+Desseauve 2019** (août 2018) : 18,5/20. *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 2024-2035.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, oct. 2018): 94/100. The firm, tannic 2015 Cote Rotie Maison Rouge needs another 4-5 years of cellaring. Right now, this medium to full-bodied wine is closed and cedary, showing its 30% new oak, but there's great depth of cherry fruit lurking at its core, waiting to blossom. The potential is clear in the wine's long, silky-textured finish, which picks up hints of fruit and espresso as it lingers. Drink date 2022-2035.

---

**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. Cuvaision 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 :**

Le *nec plus ultra* chez Georges Vernay en rouge. Cuvée de longue garde.

**18,5/20 B+D** : "*cette année les côte-rôtie font honneur au grand millésime 2015, une occasion à ne pas rater !*"