

Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2016



Prix du produit :

87,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2016

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Chaillées de l'Enfer

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GEORGES VERNAY

Domaine Georges Vernay Condrieu Chaillées de l'Enfer blanc 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Les blancs nous ravissent. Les Chaillées de l'Enfer est bien mûr, avec ses arômes de thé Earl Grey et d'orange amère, sa bouche est ample.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Sublime série entamée avec les 2014 puis les 2015, aujourd'hui les 2016 en condrieu ne baissent pas les pieds. Apogée 2018-2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage 100%: VIOGNIER. âge moyen des vignes: 50 ans.

Vignoble : 2 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite situé à Condrieu, coeur d'origine de l'appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 8 000 à 10 000 pieds/hectare.

Production annuelle : de 7 000 à 8 000 bouteilles.

Taille : Guyot simple.

Récolte : Manuelle, à maturité complète (13° - 14 °) en caissettes.

Vinification : pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourbage statique avec contrôle des températures en barriques de 225 l pendant 4/5 semaines.

Élevage : en barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.

Garde : à déguster entre 2 et 10 ans.

Description brève du produit :

Avec le Coteau de Vernon, l'autre Condrieu mythique du domaine Georges Vernay.