

# Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire blanc sec 2020

Prix du produit :

**75,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2020

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Terrasses de l'Empire

RVF: 93/100

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

### **Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2020 du Domaine Georges Vernay**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 93/100. *Les vins de Condrieu atteignent aujourd'hui, avec une richesse et une puissance intactes, une énergie et une sapidité qu'ils ne possédaient pas encore il y a une dizaine de millésimes. Les terrasses de l'Empire présente un nez avec une large palette d'arômes allant des fleurs aux fruits à chair blanche, dynamisée par une pointe d'agrumes.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Le Condrieu « Terrasses de l'Empire » est l'archétype du vin de fruit, avec ces arômes

---

inimitables de pêche blanche, cette sveltesse élégante qui fait tout le charme de ce style. Un Condrieu pétri d'harmonie, où la qualité aromatique équilibre le vin vers une belle fraîcheur.

**Appellation** : Condrieu

**Porte greffe** : 110 Richter

**Cépage** : 100% VIOGNIER

**Âge moyen des vignes** : 35 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** : 8 000 à 10 000 pieds/hectare

**Production annuelle** : 20 000 bouteilles

**Taille** : Guyot simple

**Récolte** : Manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes. Pressurage direct en vendange entière

**Vinification** : Vendange partiellement éraflée. Fermentation des jus clairs après débourage statique avec contrôle des températures dans des foudres de 20 Hl

**Élevage** : Cuves bois et un quart en barriques de 3 et 4 vins

**Vieillessement** : A boire entre 5 et 7 ans

**Description brève du produit** :

93/100 RVF. Le plus abordable des Condrieu du domaine. Déjà un très grand vin !