

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" rouge 2020



Prix du produit :

75,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2020

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Blonde du Seigneur

RVF: 94/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Georges Vernay Cote Rotie "Blonde du Seigneur" rouge 2020 :

La Revue du Vin de France (HORS-SÉRIE - MAI 2024) : 94/100.

La Revue du Vin de France (O. Poels, mai 2023) : **94/100**. Avec 5% de viognier dans l'assemblage, cette cuvée déjà très flatteuse joue avec succès la carte de l'élégance et du raffinement. Notes de fruits noirs, de poivre blanc, de violette, la palette est complète et séduisante. Le tout se fond admirablement dans une bouche bien étirée.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

ACCORD METS-VINS : Christine Vernay a eu la gentillesse de partager avec nous une suggestion de Florian Wunenburger, Assistant chef Sommelier au **restaurant Pierre Gagnaire** à Paris.

Une belle Côte-Rôtie pleine de charme traduite ici par ses notes de pivoine et sa structure velouté avec un grain de tanin poudreux, c'est un vin qui nous donne envie de manger des plats généreux. C'est pourquoi une canette rôtie au miel et herbes de Provence, servie avec un jus corsé et accompagnée de panais grillés et patate douce grillée s'impose ! Ou bien encore une côte de noir du Bigorre fumée aux sarments de vignes (de Vernon tant qu'à faire !) avec des gnocchis.

Description brève du produit :

94/100 RVF. La "petite" Côte-Rôtie de Christine Vernay, type Côte Blonde granitique, avec un

souçon de viognier. A déguster plus jeune que sa prestigieuse grande soeur "Maison rouge", mais sur 15 ans si on le souhaite... c'est un Vernay !