

Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2012



Prix du produit :

85,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2012

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Les Chaillées de l'Enfer

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Georges Vernay Chaillées de l'enfer 2012** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *Jolie pureté exotique avec du gras, un coeur de bouche bien typé condrieu, bel équilibre.*

Guide Bettane et Desseauve 2015 : *Tout en délicatesse et en subtilité, presque en demi-teinte, choix sans doute volontaire de vendanges au point maximum de fraîcheur, vin de style, à attendre lui aussi un an. Apogée de 2015 à 2017.*

Robert Parker's Wine advocate - Jeb Dunnuck (dec. 2014) : 93/100. *A smaller production release that comes from the steep slope just to the south of where the Terrasses de l'Empire comes from, the 2012 Condrieu Les Chaillées de l'Enfer has terrific tangerine, citrus blossom, brioche and subtle apricot aromas and flavors. From vines planted in 1957, and aged 12 months in 25% new French oak, it's a medium to full-bodied, vibrant, gorgeously pure effort to drink over*

the coming 2-3 years. Of the three releases, this is the most classic. Drink : 2014 - 2017

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 débourage 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.

Vieillessement : A déguster entre 2 et 10 ans

Description brève du produit :

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