

Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2014



Prix du produit :

255,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2014

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Chaillées de l'Enfer

RVF: 17/20

Bettane + Desseave: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Condrieu Chailles de l'Enfer 2014

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. *Il est plus direct et plus confit [que terrasses de l'Empire 2014, ndlr], avec une bouche plus puissante et plus large. Les beaux amers amènent de la persistance.*

Guide Bettane + Desseave 2017 : 17,5/20. *Robe légèrement ambrée. Fruité très pur, brugnion, un toucher moelleux en bouche pour un style sec mais bien mûr, puissant et équilibré, où la pureté du fruit revient gourmande en finale. Apogée de 2016 à 2029.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 94/100. *Noticeably richer and more*

textured, with buttered citrus, honeysuckle, crushed rock, brioche and sautéed peach notes, the 2014 Condrieu les Chailles de L'Enfer is a rich, medium to full-bodied, impeccably-balanced effort that has more than a passing resemblance to its bigger brother, the Coteaux du Vernon. Drink 2016-2019.

Fiche technique rédigée par le domaine sur ce **Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chailles de l'Enfer" blanc sec 2014** :

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, c?ur 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 débouillage 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: à déguster entre 2 et 10 ans.

Description brève du produit :

Avec le Coteau de Vernon, l'autre Condrieu mythique du domaine Georges Vernay. Millésime très réussi, mais rare ! 94/100 Parker.