

Domaine Georges Vernay Côtes du Rhône "Sainte Agathe" rouge 2014



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2014

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sainte Agathe

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE GEORGES VERNAY

Fiche technique rédigée par le domaine sur ce **Domaine Georges Vernay Côtes du Rhône "Sainte Agathe" rouge 2014** :

Ce vin, issu de vieilles vignes de syrah plantées sur l'aire d'appellation Condrieu, offre un nez très profond, sur les fruits rouges et des notes épicées.

La bouche est ample, charnue en attaque. Des notes poivrées et une belle acidité de structure en font un vin de belle facture.

Appellation : Côtes du Rhône

Cépage : 100 % syrah

Age moyen des vignes : 40 ans

Vignoble : en terrasses exposées sud, sud-est sur sol granitique en décomposition. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement.

Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 7 000 pieds/hectare

Production annuelle : 6 000 bouteilles

Taille : Guyot simple et cordon de Royat

Récolte : Manuelle, à maturité complète en caissettes.

Vinification : Vendange éraflée, vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaison longue de 2 à 3 semaines

Elevage : Un an en barriques (sans bois neuf)

Vieillessement : A déguster entre 2 et 10 ans

Description brève du produit :

Bien plus qu'un simple Côtes du Rhône... de vieilles syrah (40 ans) plantées en appellation Condrieu et vinifiées et élevées comme un mini Côte-Rôtie. Somptueux pour qui ne fait pas attention à l'étiquette... ou pour piéger des amis à l'aveugle !