

Domaine Georges Vernay Côtes du Rhône "Sainte Agathe" rouge 2015



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2015

Appellation: Côtes du Rhône (nord)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sainte Agathe

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE GEORGES VERNAY

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Côtes du Rhône Sainte Agathe rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : **coup de coeur**, 15,5/20. *Les rouges sont constants depuis quelques années. Il est intéressant de constater que le simple Côtes du Rhône Sainte Agathe se dévoile comme une belle syrah septentrionale, digne d'un cru. Très belle définition sur des notes de fumée et de poivre aromatique. Animé par une belle fraîcheur de syrah septentrionale, il propose une bouche dense, sans excès de matière, une trame sapide, fraîche et agréable, une race supplémentaire amenée par sa persistance.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 15/20, fourchette d'apogée : 2017-2025. *Entame veloutée, tannins fondants et délicatement enrobés, dominante de myrtille et de pêche*

de vigne dans les parfums, gourmand, irrésistible, taux de redemande élevé, superbe rapport qualité-prix.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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. Cuvaision 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 :

15,5/20 + coup de coeur RVF. 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 !
