

Domaine Georges Vernay Saint-Joseph "Terres d'Encre" rouge 2015



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2015

Appellation: Saint-Joseph

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Terres d'Encre

RVF: 16,5-17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Saint-Joseph Terres d'Encre rouge 2015 :

La Revue du Vin de France (n°619, mars 2018) : 16.5-17/20. *Ce Saint Joseph du nord, né dans le secteur de Chavanay, offre un parfum élégant et précis, entre cerise fraîchement ramassée et une touche florale. La bouche équilibrée préserve cet esprit avec un fruit pur et juste. Elle met en avant le terroir et non la vinification. Il livre une belle sève avec des tanins solides mais pas durs. Un vin de plaisir au beau potentiel de garde.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15,5/20. *Les rouges sont constants depuis quelques années. Les Saint-Joseph se livrent toujours dans un style très fin. Ces vins, les plus denses de l'appellation, font certainement partie des plus subtils et des plus délicats de texture. Terres d'Encre est bien défini par des arômes de fruits noirs et d'épices. Le*

millésime 2015 lui donne charpente et dimension sans tomber dans l'extrême.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20, fourchette d'apogée : 2020-2030. *Nez puissant de syrah bien mûre, réglissée, presque chocolatée, bouche onctueuse tenue par des tannins bien droits, encore un peu strict, le moelleux de fin de bouche nous fera patienter, superbe toucher d'une grande douceur.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Issu d'un sol granitique sur la commune de Chavanay, ce vin porte bien son nom : robe sombre et fruits noirs rappellent les terres d'encre. Ces vignes de Syrah âgées de 30 ans ont déjà le croquant, la trame épicée et la rondeur des grands vins du domaine.

Vignes :

Cépage : 100 % syrah, âge moyen : 30 ans.

Vignoble : 1.5 Ha en terrasses exposées sud-est sur un sol granitique sur la commune de Chavanay. 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 : 7 000 bouteilles.

Taille : 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.

Élevage : un an en barriques.

Garde : à déguster entre 3 et 10 ans

Description brève du produit :

16,5-17/20 RVF. Tout proche d'un Côte-Rôtie... superbe millésime.