

# Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2015



Prix du produit :

**270,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2015

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Chaillées de l'Enfer

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: viognier

**Description du produit :**

PRÉSENTATION DU DOMAINE GEORGES VERNAY

Commentaires sur ce

**Domaine Georges Vernay Condrieu Chaillées de l'Enfer blanc 2015**

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2018** (août 2017) : 17,5/20. *Des blancs bien gérés. Le style des Chaillées de l'Enfer évolue vers plus de fraîcheur, un fruit moins confit.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 17/20. *Beau fruit blanc, légèrement exotique, bouche gourmande avec un toucher onctueux, allonge, rondeur, belle harmonie malgré la générosité de la finale, il reste frais dans son style très mûr, il goûtera plus en finesse d'ici quelques années, bon retour citronné très plaisant.* Fourchette d'apogée : 2017-2030

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2017) : 92/100. *Vernay's 2015 Condrieu*

---

*les Chaillees de l'Enfer features scents of toasted almond and vanilla framing ripe pineapple fruit. Only medium-bodied, the wine is quite zippy and fresh, especially considering the heat of the vintage.*

**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 débourbage 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.

**Garde** : à déguster entre 2 et 10 ans.

**Description brève du produit :**

**17,5/20 RVF.** Avec le Coteau de Vernon, l'autre Condrieu mythique du domaine Georges Vernay. Superbe millésime.