

Domaine Georges Vernay Condrieu "Les Chaillées de l'Enfer" blanc sec 2016



Prix du produit :

522,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2016

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: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Domaine Georges Vernay Condrieu Chaillées de l'Enfer blanc 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Les blancs nous ravissent. Les Chaillées de l'Enfer est bien mûr, avec ses arômes de thé Earl Grey et d'orange amère, sa bouche est ample.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Sublime série entamée avec les 2014 puis les 2015, aujourd'hui les 2016 en condrieu ne baissent pas les pieds. Apogée 2018-2026.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2018) : 94/100. *The 2016 Condrieu les*

Chaillees de l'Enfer spent 12 months in 25% new oak. It offers delicate, complex notes of toasted almond, orange blossom, apricot and pineapple. Medium to full-bodied, it's briny, fresh and long on the finish, with hints of crushed stone. This looks to have the ability to age several years, although there's certainly no need to delay gratification. Tasted twice (once blind), with consistent results. Drink date 2018-2023.

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.