

Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire blanc sec 2013 (75 cl)



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2013

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Terrasses de l'Empire

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **domaine Georges Vernay** en général

Sur ce vin en particulier:

Guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *Les Terrasses de l'Empire 2013 est finement épicé, la bouche se montre plus immédiate en attaque. La fraîcheur lui donne tonus et persistance.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014): *The only 2013 from Condrieu I was able to taste, the 2013 Condrieu Les Terrasses de l'Empire is another smoking white from this estate that does everything right. Classic, pure, with terrific minerality in its tangerine, dried pineapple, citrus and orange-blossom-scented bouquet, this beauty is fresh and focused on the palate, with juicy acidity, medium-bodied depth and richness and a seamless, gulpable style that's impossible to resist. Drink it over the coming 2-3 years.*

Fiche technique du domaine:

Vignes

Cépage: 100% VIOGNIER, âgé de 35 ans en moyenne

Vignoble: Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements phytosanitaires sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation: 8 000 à 10 000 pieds/hectare

Production annuelle: 20 000 bouteilles

Taille: Guyot simple

Récolte: Manuelle, à maturité complète (13° - 14 °) en caissettes

Vinification: Vendange partiellement éraflée. Fermentation des jus clairs après débourbage statique avec contrôle des températures dans des foudres de 20 Hl

Élevage: Cuves bois et un quart en barriques de 3 et 4 vins

Vieillessement: A boire entre 5 et 7 ans

Description brève du produit :

Le plus abordable des Condrieu du domaine. Déjà un grand vin ! 92/100 Parker. 16/20 RVF.