

Domaine Georges Vernay "Le Pied de Samson" (Viognier) blanc sec 2017



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2017

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Pied de Samson (Viognier)

RVF: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Domaine George Vernay "Le Pied de Samson" 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : *Les blancs 2017 sont réussis et témoignent, dès l'IGP Pied de Samson, que la maîtrise des cépages est totale.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2018): 90/100. *Grown on the plateau above Condrieu, yields for the 2017 IGP Collines Rhodaniennes Viognier le Pied du Samson were cut in half by couloure. It's a lovely floral and apricot-laced expression of Viognier. Medium to full-bodied yet fresh, crisp and long on the finish, it should drink well for another year or two.*

Drink date 2018-2020.

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine Georges Vernay :

En référence à une légende du Pilat, le géant Samson a mis un pied sur la rive droite et a bu dans le Rhône. On a une trace de son pied pas loin de la propriété de Vernon. L'expression du viognier dans son expression primitive avec le fruit et la gourmandise.

Appellation : Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

Porte greffe : 110 Richter

Cépage : 100 % VIOGNIER

Âge moyen des vignes : 20 ans

Vignoble : Situées sur les hauts de coteaux du village sur un sol granitique. Ces vignes au-dessus de 300 mètre d'altitude ont été récemment extraites de l'appellation suite à la redistribution de l'aire de l'AOC Condrieu. Le sol est travaillé de façon traditionnelle et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Densité de plantation : 6 000 pieds/hectare

Production annuelle : 10 000 bouteilles

Taille : Guyot simple

Récolte : Les raisins sont récoltés manuellement à maturité complète (12° 13°) en caissettes

Vinification : Pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourbage statique en cuves bois thermo régulées pendant 3 à 4 semaines.

Élevage : En cuve bois sur lies fines, 6 mois

Vieillessement : A déguster sur sa jeunesse.

Description brève du produit :

il y a quelques années, ce "simple" viognier était un Condrieu... appellation qui a été redessinée...

résultat un prix de vente qui dégringole faute de bénéficier de l'appellation reine, et une vigneronne qui s'attache à en faire un vin exceptionnel. 90/100 Czerwinski/Parker.