

Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire blanc sec 2017



Prix du produit :

372,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2017

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Terrasses de l'Empire

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2017 du Domaine Georges Vernay :

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Tous les vins du domaine sont remarquables aujourd'hui, tant pour leur toucher raffiné que leur salinité qui décuple leur saveur. Fourchette d'apogée : 2018-2027.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Les blancs 2017 sont réussis et témoignent, dès l'IGP, que la maîtrise des cépages est totale. Les condrieux sont les plus beaux de l'appellation en 2017.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2018) : 92/100. *The floral, expressive 2017 Condrieu les Terrasses de l'Empire was the only one of the 2017 Condrieu to have been bottled at the time of my visit. Ten percent is barrel-fermented, with the remainder in wooden vats. Pineapple and apricot notes dominate this medium to full-bodied, rich, textural wine that somehow manages to retain terrific freshness on the zesty-briny finish. Tasted twice (once blind), with consistent results. Drink date 2018-2021.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le Condrieu « Terrasses de l'Empire » est l'archétype du vin de fruit, avec ces arômes inimitables de pêche blanche, cette sveltesse élégante qui fait tout le charme de ce style. Un Condrieu pétri d'harmonie, où la qualité aromatique équilibre le vin vers une belle fraîcheur.

Appellation : Condrieu

Porte greffe : 110 Richter

Cépage : 100% VIOGNIER

Âge moyen des vignes : 35 ans

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. Pressurage direct en vendange entière

Vinification : Vendange partiellement eraflée. Fermentation des jus clairs après débourageage 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 :

16,5/20 RVF. Le plus abordable des Condrieu du domaine. Déjà un très grand vin !