

Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire blanc sec 2016



Prix du produit :

168,00 €

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: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Terrasses de l'Empire

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2016 du Domaine Georges Vernay :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Les blancs nous ravissent. Les Terrasses de l'Empire est plus ample, mais conserve une bonne verticalité.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 15/20. *Sublime série entamée avec les 2014 puis les 2015, aujourd'hui les 2016 en condrieu ne baissent pas les pieds. Apogée 2018-2024.*

Le Point (30 Novembre 2017) : 17/20. *Classé n°1 dans la sélection des meilleurs Condrieu. Nez expressif, fruité pur, fruits blancs, note d'agrumes, floral, frais, élégant, tout en finesse, en longueur, finale relevée.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2017) : 91/100. *Vernay's only 2016 Condrieu to be bottled at the time of my tasting, the 2016 Condrieu les Terrasses de l'Empire reflects the restrained house style, marrying appealing notes of honeysuckle and lime with crushed stone. It expands slightly into a pleasantly plump mid-palate, then finishes dry, crisp and austere. It should drink well for a few years. Drink 2018-2020.*

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 débourage 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 :

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