

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Maison Rouge" rouge 2016



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2016

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Maison Rouge

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Cote Rotie Maison Rouge 2016

La Revue du Vin de France (Christine Vernay Domaine Georges Vernay Les dames de Côte Rôtie - Pierre Casamayor - n°650, mai 2021) : 96/100. *Nez discret, mais la minéralité est là : granite, fraîcheur mentholée, fruits rouges vifs, on sent le millésime tardif. Bouche expressive, très équilibrée. Finit sur la minéralité, la réglisse. Le terroir est très présent.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *C'est peut-être sur les rouges, notamment les côtes-rôtie que les progrès sont les plus visibles depuis une bonne dizaine d'année. Fourchette d'apogée : 2023-2036.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Un travail colossal a été mené sur les rouges. Les élevages sont plus posés, ce qui rend les vins plus sapides, toujours aussi longs, mais plus gracieux. Maison Rouge est plus fin que puissant, en dentelle : ce vin gracieux vieillira à merveille.*

Guide Hachette des vins 2020 : 1*/3 (Vin très réussi). *Derrière une robe profonde, un nez flagrant, aérien, qui convoque la pivoine, les fruits rouges frais et de fines notes toastées d'un élevage maîtrisé. Bouche pleine, notes croquantes de fruits des bois, tanins serrés, belle assise acide : un vin élégant, ferme à ce stade, de belle garde et bien en phase avec le millésime.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes :

Cépage : 100 % SYRAH, âge moyen des vignes : 50 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 : 10 000 pieds/hectare

Production annuelle : 8 000 bouteilles

Taille : Guyot simple gobelet

Récolte : Manuelle, à maturité complète en caissettes

Vinification : En cuves bois et barriques ouvertes. Vendange partiellement éraflée. Cuvaïson longue de 3 à 4 semaines.

Élevage : 24 mois en barriques. 30 % de bois neuf.

Garde : A déguster entre 5 et 20 ans

Description brève du produit :

18/20 B+D. Le *nec plus ultra* chez Georges Vernay en rouge. Cuvée de longue garde.