Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" rouge 2013

Prix du produit :

195,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Christine VERNAY
Millésime: 2013
Appellation: Côte-Rôtie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Blonde du Seigneur
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Côte-Rôtie Blonde du Seigneur 2013 du **domaine Georges Vernay**

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (P. Maurange/R. Petronio, avril 2016) : 18/20. *Un bel assemblage de trois parcelles au sud de l'appellation donne cette cuvée au parfum de cerise avec une touche de violette. Une jolie appétence que l'on retrouve dans une bouche au fruit ample et bien mûr. Les tanins sont abondants mais souples. Avec sa jolie élégance de texture, cette cuvée offre de la vigueur et du fond. 18/20. Apogée de 2020 à 2025.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *Un beau nez complexe, au fruit*

scintillant, à la fois poivré et épicé, évoquant aussi la violette. La bouche se montre délicate, avec une texture veloutée, sans dureté. Une cuvée aimable dès aujourd'hui, avec une belle énergie. Apogée : 2022.

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 18/20. *Bouche tout en longueur, droite, les tannins sont étirés et parfaitement gainés, l'ensemble frais et élégant, un toucher sensuel et caressant, une finale réglissée et légèrement poivrée. Apogée de 2016 à 2033.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : 90/100. *Moving to the Cote Rotie releases and bottled in July, the 2013 Cote Rotie Blonde de Seigneur shows the pretty, more elegant side to Cote Rotie and would be a terrific introduction to reds from Christine. Raspberries, dried flowers, dried herbs and ample spice all emerge from this elegant, medium-bodied, sweetly fruit and charming 2013 that's ideal for drinking anytime over the coming 8-10 years.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes:
Cépage: 95 % syrah, 5 % viognier, âge moyen des vignes: 30 ans
Vignoble: Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques
Densité de plantation: 8 000 pieds/hectare
Taille: Cordon et Guyot simple
Récolte: Manuelle, à maturité complète en caissettes

Vinification : Vendage éraflée vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaison longue de 2 à 3 semaines

Élevage : En barriques 18 mois (25 % de bois neuf)

Vieillissement : A boire entre 3 et 15 ans

Description brève du produit :

La "petite" cuvée en Côte-Rôtie de Christine Vernay, type Côte Blonde granitique, avec un soupçon de viognier. Peut être dégustée plus jeune que sa prestigieuse grande soeur "Maison rouge"! 90/100 Parker, 18/20 B+D et RVF. Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020, pour les amateurs de Côte-Rôtie évoluées.