

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Maison Rouge" rouge 2012



Prix du produit :

363,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2012

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Maison Rouge

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

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 2012

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 (août 2015) : 16,5/20.

Guide Bettane + Desseauve 2016 (août 2015) : 16,5/20. *Beau nez complexe, à la fois fumé, toasté et terminant sur la violette, frais, harmonieux, boisé fin, long, complexe, du style et du caractère! Fourchette d'apogée : 2020-2027.*

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. Alc. 13,5% /Vol.

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

Garde : A déguster entre 5 et 20 ans

Description brève du produit :

Le *nec plus ultra* chez Georges Vernay en rouge. Cuvée de longue garde, avec une finesse incomparable dès sa jeunesse. Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020.