

# Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire blanc sec 2018 MAGNUM

Prix du produit :

**149,00 €**

---



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2018

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Terrasses de l'Empire

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: viognier

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2018 MAGNUM du Domaine Georges Vernay**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 90/100. *Vernay's entry-level Condrieu — the 2018 Condrieu les Terrasses de l'Empire — strikes a fine balance between ebullience and restraint, plushness and structure. Flowers and apricots are joined by hints of white pepper in this medium to full-bodied effort. Still showing a bit of dissolved carbon dioxide, it's zesty and fresh, with a hint of citrus pith on the finish. **Drink date 2019-2022.***

*I'd like to commend Christine Vernay and her husband Paul Amsellem for continuing to provide samples for the appellation-based blind tastings I organize through Inter Rhône. It takes confidence and courage for such a historic estate to send in their wines to be tasted blind. This year, our conflicting travel schedules allowed time for only a dinner meeting rather than a full visit at the winery, but without their participation in those tastings, readers would be waiting for next year to get my reviews of their latest releases. Over dinner, we confined our drinking to the 2017 IGP Collines Rhodaniennes Viognier le Pied du Samson (rated 90 points last year), the 2016 Condrieu les Chaillees de l'Enfer (rated 94 last year) and the 2010 Cote Rotie Maison Rouge.*

---

**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 éraflée. 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 :**

Le plus abordable des Condrieu du domaine. Déjà un très grand vin !