

# Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2018 MAGNUM



Prix du produit :

**219,00 €**

**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: Coteau de Vernon

Cépage dominant: viognier

Alcool (%/vol.): 14,5

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Georges Vernay Condrieu  
Coteau de Vernon blanc 2018 MAGNUM

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Vignes :**

Cépage 100 % VIOGNIER, âge moyen des vignes: de 50 à 80 ans.

2,5 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite, lieu dit cadastré situé à Condrieu, coeur d'origine de l'Appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

**Densité de plantation:** 8000/10000 pieds/hectare.

**Production annuelle :** 7000 bouteilles.

---

**Taille** : Guyot simple.

Récolte manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.

**Vinification** : pressurage direct en vendanges entières, débouillage statique et fermentation en barriques. 14,5 % Vol.

**Élevage** : en barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.

**Garde** : à déguster entre 2 et 15 ans.

**Description brève du produit :**

Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. Le meilleur Condrieu, naturellement.