

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Maison Rouge" rouge 2011



Prix du produit :

600,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2011

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Maison Rouge

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur cette

Côte-Rôtie Maison Rouge 2011 signée George Vernay :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *Un éclat de fruit et des notes plus réglissées que fumées dominant Maison Rouge 2011. Sa bouche, d'une belle fraîcheur, s'élève dans le millésime, offrant plus de fraîcheur que la moyenne, avec une texture toujours fine et une petite pointe confite.*

Guide Bettane et Desseauve 2014 : *Un rien plus tendu que "Blonde du Seigneur", plus de chair, boisé intégré mais encore sensible, finale élégante, apogée de 2019 à 2026.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014) : *Completely different in style than the La Blonde du Seigneur, the 2011 Côte Rôtie Maison Rouge comes all from the lieu-dit Maison Rouge (southern part of Côte Rôtie), is 100% Syrah and was aged in 25-30% new barrels before being bottled in December of 2013. Loaded with darker blackberry, black raspberry jam, violets, toasted bread, licorice and crushed rock, this beauty is medium-bodied, supple and elegant, with a sun-filled, sweet and seamless personality. Drink it anytime over the coming decade. Christine Vernay is at the top of her game and readers looking for the best Condrieu has to offer need look no further. In addition, the quality of her Cote Roties (she has roughly three hectare in the southern part of the appellation) has skyrocketed recently. This is an estate that, without a doubt, merits your attention and hard-earned money.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100 % SYRAH, âge moyen : 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 en gobelets

Récolte : Manuelle, à maturité complète en caissettes

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

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

Vieillessement : A déguster entre 5 et 20 ans.

Description brève du produit :

Le *nec plus ultra* chez Georges Vernay en rouge. Cuvée de longue garde. 93/100 Parker.