

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" rouge 2017



Prix du produit :

226,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2017

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Blonde du Seigneur

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Georges Vernay Cote Rotie "Blonde du Seigneur" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Témoigne de la patte de Christine Vernay, de sa recherche de finesse.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 92/100. *Vernay's 2017 Cote Rotie Blonde du Seigneur features attractive hints of mint and red berries on the nose. It's only medium-bodied, but it's admirably concentrated, with a silky-creamy texture on the palate and charming floral notes that linger on the crisp finish. It should drink well for a decade or more. Drink date 2020-2030.*

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 :

Appellation : Côte-Rôtie

Porte greffe : 3309

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

Production annuelle : 15 000 bouteilles

Taille : Cordon et Guyot simple

Récolte : Manuelle, à maturité complète en caissettes

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

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

Vieillessement : A boire entre 3 et 15 ans

Description brève du produit :

92/100 RVF. La "petite" Côte-Rôtie de Christine Vernay, type Côte Blonde granitique, avec un

souçon de viognier. A déguster plus jeune que sa prestigieuse grande soeur "Maison rouge" !