

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Maison Rouge" rouge 2018



Prix du produit :

405,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2018

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Maison Rouge

RVF: 95/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Georges Vernay Cote Rotie Maison Rouge 2018

La Revue du Vin de France (Christine Vernay Domaine Georges Vernay Les dames de Côte Rôtie - Pierre Casamayor - n°650, mai 2021) : 95/100 . *Nez complexe, fraîcheur aromatique, fruits rouges à point, minéralité encore timide. Bouche dense, structurée, tanins mûrs et bien intégrés, finale allongée sur le fruit et la réglisse, minéralité sous jacente.*

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. Cuvaison longue de 3 à 4 semaines.

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.