

Domaine Georges Vernay "Le Pied de Samson" (Viognier) blanc sec 2013 (75 cl)



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2013

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: blanc sec

Format: 75cl

Cuvée: Le Pied de Samson (Viognier)

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **domaine Georges Vernay** en général

Fiche technique rédigée par le domaine:

En référence à une légende du pilat, le géant Samson a mis un pied sur la rive droite et a bu dans le Rhône. On a une trace de son pied pas loin de la propriété de Vernon. L'expression du viognier dans son expression primitive avec le fruit et la gourmandise.

caractéristiques: 100 % viognier (âge moyen 20 ans) situé sur les hauts de coteaux du village sur un sol granitique. Ces vignes au-dessus de 300 mètre d'altitude ont été récemment extraites de l'appellation suite à la redistribution de l'aire de l'AOP Condrieu. Le sol est travaillé de façon traditionnelle et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité complète (12° - 13°) en caissettes.

Vinification: Pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourage statique en cuves bois thermo régulées pendant 3 à 4 semaines. Elevage en cuve bois sur lies fines, 6 mois.

Production annuelle: 10 000 bouteilles

Inutile d'attendre pour le déguster !

Description brève du produit :

5 ans plus tôt, ce "simple" viognier était un Condrieu... appellation qui a été redessinée... résultat un prix de vente qui dégringole faute de bénéficier de l'appellation reine, et une vigneronne qui s'attache à en faire un vin exceptionnel.