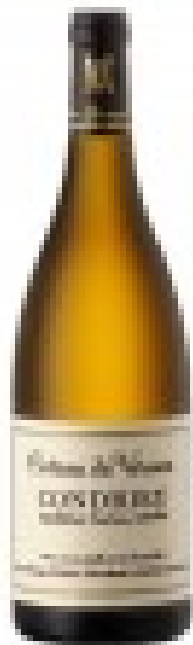


Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2012



Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2012

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Coteau de Vernon

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRESENTATION DOMAINE GEORGES VERNAY

Commentaires sur ce **Domaine Georges Vernay Condrieu Coteau de Vernon 2012** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *Il offre un bouquet plus floral (que les Chaillées de l'Enfer). Le minéral et le gras reprennent leurs droits en bouche, ils commencent à monter en puissance. Allonge salée.*

Guide Bettane et Desseauve 2015 : *Merveilleusement pur et cristallin, encore un rien fermé mais le vin ne sera commercialisé qu'en 2015. Apogée de 2015 à 2020.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, sept. 2015): *Showing similar to last year and a stunning Condrieu, the 2012 Condrieu Coteaux du Vernon has sensational richness and purity to go with beautiful buttered citrus, peach, honey and floral aromas and flavors. A big, rich effort, it expands beautifully on the palate, but has a forward, fleshy feel that makes me think it's one to*

drink in its youth.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014): *Seeing the same élevage as the Chaillées de l'Enfer, and from the famed Coteau de Vernon vineyard (which is right beside the plot used for the l'Enfer), the 2012 Condrieu Coteaux du Vernon is deeper and richer, with a classy perfume of white peach, citrus blossom, salty minerality, lychee and exotic flowers. Medium to full-bodied, supple, rounded and forward, with a decadent texture that never seems heavy, there are few Condrieu I'd rather drink. Enjoy this beauty over the coming 2-3 years.*

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.

Notre présentation : En 1960, l'appellation Condrieu comptait 8 hectares de cépage viognier cultivés, et une réputation inexistante. Aujourd'hui, c'est environ 168 hectares... et une renommée mondiale, notamment grâce à l'un des plus grands vins blancs secs du monde : Le Coteau de Vernon du Domaine Georges Vernay: Moins de 600 caisses produites en 2012. Grâce à l'opulence naturelle du viognier, on peut commencer à le déguster en 2014, même s'il ne montrera son immense complexité que dans les années à venir.

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 , c?ur 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, débourbage statique et fermentation en barriques

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

Vieillessement : A déguster entre 2 et 15 ans

Description brève du produit :

Un des plus grands vins blancs secs du monde, tout simplement. 96/100 Parker.