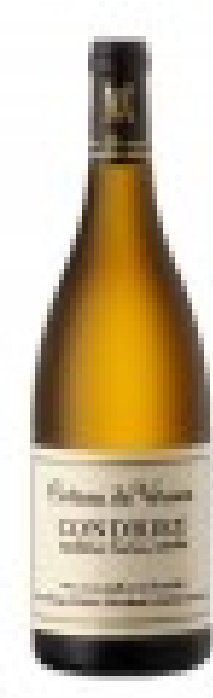


Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2013



Prix du produit :

297,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2013

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Coteau de Vernon

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE GEORGES VERNAY

Commentaires sur ce **Domaine Georges Vernay Condrieu "Coteau de Vernon" blanc sec 2013** :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2016 à propos des blancs du domaine en 2013: *Même si 2013 est un grand millésime à Condrieu, nous constatons l'évolution du domaine dans cette capacité à analyser l'exubérance du viognier. La dimension du terroir ressort d'autant plus. Les acidités sont là, la tension dès le milieu de bouche apparaît sur les cuvées. Coteau de Vernon 2013 symbolise la classe et la parfaite adéquation du cépage et du terroir. La touche de basmati et d'Earl Grey définit cette finesse aromatique. La bouche est la plus puissante et la plus dense, tout en gardant la tension et la sapidité si importante pour cette appellation.*

Sélectionné dans le **Best of 2015 de la RVF Hors Série** de nov. 2015 : Les 280 meilleurs vins français sélectionnés par nos dégustateurs : *"Christine Vernay dompte ce millésime 2013 riche et*

puissant. Parfaite adéquation entre le terroir et la dimension aromatique, finement épicée."

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *Always the more powerful, thick and rich of the Condrieu releases, the flagship 2013 Condrieu Coteaux du Vernon will compete with the top two to three wines in the vintage. Coming from very old vines planted on a steep, granite slope located just behind the estate, it offers full throttle notes of sautéed peach, marmalade, honeysuckle, liquid rock and citrus oil. Big, rich, textured and nicely concentrated, it nevertheless stays fresh, lively and weightless on the palate, with notable purity and a clean, dry finish. It doesn't come cheap (nor should it), but it's a tour de force in Condrieu that will drink nicely for a decade or more... although I always like to preface that with the sure bet is to enjoy bottles a year after the vintage and over the following 3-4 years.*

Fiche technique rédigée par le domaine Vernay :

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. Le meilleur Condrieu, naturellement. 18/20 RVF. 96/100 Parker.