

Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" rouge 2013



Prix du produit :

336,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2013

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Blonde du Seigneur

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE GEORGES VERNAY

Commentaires sur ce

Côte-Rôtie Blonde du Seigneur 2013 du domaine Georges Vernay

La Revue du Vin de France "spécial Côte Rôtie" (P. Maurange/R. Petronio, avril 2016) : *Un bel assemblage de trois parcelles au sud de l'appellation donne cette cuvée au parfum de cerise avec une touche de violette. Une jolie appétence que l'on retrouve dans une bouche au fruit ample et bien mûr. Les tanins sont abondants mais souples. Avec sa jolie élégance de texture, cette cuvée offre de la vigueur et du fond. 18/20. Apogée de 2020 à 2025.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 18/20. *Bouche tout en longueur, droite, les tannins sont étirés et parfaitement gainés, l'ensemble frais et élégant, un toucher sensuel et caressant, une*

finale réglissée et légèrement poivrée. Apogée de 2016 à 2033.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *Moving to the Cote Rotie releases and bottled in July, the 2013 Cote Rotie Blonde de Seigneur shows the pretty, more elegant side to Cote Rotie and would be a terrific introduction to reds from Christine. Raspberries, dried flowers, dried herbs and ample spice all emerge from this elegant, medium-bodied, sweetly fruit and charming 2013 that's ideal for drinking anytime over the coming 8-10 years.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignes:

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

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 :

La "petite" cuvée en Côte-Rôtie de Christine Vernay, type Côte Blonde granitique, avec un soupçon de viognier. Peut être dégustée plus jeune que sa prestigieuse grande soeur "Maison rouge"! 90/100 Parker, 18/20 B+D et RVF.