

Domaine Georges Vernay Condrieu Les Terrasses de l'Empire blanc sec 2014



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2014

Appellation: Condrieu

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Terrasses de l'Empire

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: viognier

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE GEORGES VERNAY

Commentaires sur ce **Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2014** du domaine **Georges Vernay** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 16,5/20. *Beaux parfums de fruits blancs mûrs mais frais, entame saline, trame élégante, vin pur et digeste. Apogée de 2016 à 2024.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15/20. *Les 2014 en blanc tiennent toutes leurs promesses. Terrasses de l'Empire est plus immédiat, avec ce côté fruité et sa note de pêche blanche ; le vin est équilibré et sapide.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 91/100. *Citrus blossom, crushed rocks, tangerine and white flowers all emerge from the 2014 Condrieu les Terrasses de L'Empire,*

which is fresh, lively and pure, yet with straight-up classic Condrieu character. It's easily the most fresh, crisp and lively of the trio. Drink 2016-2019.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *A no-brainer purchase for anyone interested in Condrieu, the 2014 Condrieu les Terrasses de l'Empire offers the classic richness and texture of the appellation (and the variety), while staying fresh, elegant and classy. Offering a subtle saltiness in its notes of ripe peach, orange blossom and honeysuckle, drink this medium-bodied, balanced and lengthy white over the coming 2-3 years.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Vignes :

Cépage: 100% VIOGNIER, âgé de 35 ans en moyenne

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: 8 000 à 10 000 pieds/hectare

Taille: Guyot simple

Récolte: Manuelle, à maturité complète (13° - 14 °) en caissettes

Vinification: Vendange partiellement eraflée. Fermentation des jus clairs après débourbage statique avec contrôle des températures dans des foudres de 20 Hl

Élevage: Cuves bois et un quart en barriques de 3 et 4 vins

Vieillessement: A boire entre 5 et 7 ans

Description brève du produit :

Le plus abordable des Condrieu du domaine. Déjà un très grand vin ! 91/100 Parker.