

CHRISTINE VERNAY
DOMAINE GEORGES VERNAY
 VITICULTURE BIOLOGIQUE



COTEAU DE VERNON, CONDRIEU

Vin d'une grande complexité mais d'une extrême élégance, Coteau de Vernon offre l'une des plus belles expressions de la subtilité du Viognier. Ce Condrieu, unique parmi les Condrieu, cœur de l'appellation et du Domaine, offre selon les millésimes des arômes de fruits jaunes, d'agrumes frais ou confits, de fruits exotiques, des notes d'épices, de tabac, de bois et de cuirs et de très beaux amers.

Son équilibre est toujours parfait, avec beaucoup de fraîcheur, des notes végétales et mentholées, des fleurs blanches et une très belle acidité. Coteau de Vernon est un vin à la fois noble, tendu, droit, précis, extrêmement délicat et à l'exubérance parfaitement maîtrisée : la quintessence du Condrieu.

APPELLATION	Condrieu
PORTE GREFFE	110 Richter
CÉPAGE	100 % VIOGNIER
AGE MOYEN DES VIGNES	De 50 à 80 ans
VIGNOBLE	2,5 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite, lieu-dit cadastré situé à Condrieu, cœur d'origine de l'Appellation. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement, et conduites en agriculture biologique.
DENSITÉ DE PLANTATION	8000/10000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	7 000 bouteilles
TAILLE	Guyot simple
RÉCOLTE	Manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.
VINIFICATION	Pressurage direct en vendanges entières, débourage statique et fermentation en barriques.
ELEVAGE	En barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf).
VIEILLISSEMENT	A déguster entre 2 et 15 ans.