

COTE-ROTIE 2020

« MAISON ROUGE »

Domaine Georges Vernay



Situation : On aime dire ici que la Côte-rôtie serait le site originel de la culture de la vigne en Gaule, lorsque les romains ont sculpté les coteaux pour y planter les ceps. Les conditions de culture, particulièrement difficiles dans cette région, et les coûts d'exploitation très élevés ont failli conduire par le passé à l'abandon pur et simple de ce vignoble.

Évoquer le domaine Georges Vernay reste un moment particulier. Christine, ancienne professeur d'italien et de français, perpétue avec brio le travail effectué par son père Georges, décédé en mai 2017. Aidée par son mari Paul Amsellem, le domaine démontre, année après année, sa capacité à faire les plus grands vins de Condrieu et Côte Rôtie. Un domaine plus que jamais au firmament des Côtes du Rhône.

Encépagement : Syrah 100 % (rendement 18 hl/ha).

Terroir : Moins d'un hectare granitique sur le lieu-dit « Maison rouge ».

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2035.

Observations : Le nez, riche et concentré, exhale des arômes de mûre, de violette, d'épices et de vanille. La bouche, droite à l'attaque, prend du volume et de l'ampleur en évolution. Les arômes de fruits noirs s'intensifient avec cet arôme de violette typique de la Syrah, qui, additionné à la finesse des tanins, donne un caractère élégant et suave à l'ensemble. La finale est longue, épicée et joliment boisée. Un vrai vin de connaisseur, la référence de l'appellation ; votre patience sera récompensée.

Quelques accords : Suprême de palombe, Mignons de cerf, Poule Faisane aux châtaignes et truffe blanche.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com