

CHRISTINE VERNAY
DOMAINE GEORGES VERNAY
VITICULTURE BIOLOGIQUE



LES CHAILLÉES DE L'ENFER, CONDRIEU

Les Chaillées de l'Enfer est un vin « au charme fou ». Au fruit (abricot, poire, pêche blanche...) il allie les agrumes, des notes cirées et d'autres plus florales (fleurs blanches, rose, violette...), plus végétales (menthe, thym...), et des épices (gingembre, safran...).

Condrieu tout en tension, salin et iodé, racé, avec une très belle fraîcheur, c'est un vin d'une grande pureté à l'équilibre parfait que l'on dirait ferme-tendre.

APPELLATION	Condrieu
PORTE GREFFE	110 Richter
CEPAGE	100 % VIOGNIER
AGE MOYEN DES VIGNES	50 ans.
VIGNOBLE	2 Ha en terrasses exposées sud, sud-est sur sol de granite à biotite 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.
DENSITE DE PLANTATION	8 000 à 10 000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	De 7 000 à 8 000 bouteilles
TAILLE	Guyot simple
RECOLTE	Manuelle, à maturité complète (13° 14 °) en caissettes.
VINIFICATION	Pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débouillage statique en barriques de 225 l pendant 4/5 semaines.
ELEVAGE	En barriques, sur lies fines pendant 12 à 18 mois (25 % de bois neuf) avec bâtonnage.
VIEILLISSEMENT	A déguster entre 2 et 10 ans.