

Fiche Technique

Wijn	Blonde du Seigneur
Producent	Domaine George Vernay
Website	http://www.domaine-georges-vernay.fr
Herkomst	Côte Rôtie, Frankrijk
Classificatie	A.O.C.
Bodem	Graniet met een goede drainage
Druivenras	95% Syrah en 5% Viognier
Vinificatie	De wijnstokken zijn 30 jaar oud. De druiven worden handmatig geoogst nadat de druiven volledig rijp zijn. De druiven worden geperst en onder gecontroleerde temperatuur in rvs vaten gelegd. De fermentatie duurt 2 á 3 weken. De rijping gebeurt op eikenvaten waarvan 25% nieuwe vaten zijn. Dit proces duurt 18 maanden.

Serveertemperatuur	16-18°C
Smaakomschrijving	Sterke en florale tonen. Een mooie donkere kleur, met een rokerige, minerale neus met zwart fruit, zwarte olijven en peper, telkens met florale factor. In de mond een pallet van soepele tannines met een lange afdronk.
Kenmerken	Deze wijn is de pure expressie van Côte-Rôtie Syrah
Wijn-spijs suggestie	De wijn gaat goed samen met kruidig eten, rundvlees, lamsvlees en gerijpte harde kazen

Informatie producent



Georges Vernay een pionier in het vernieuwen van de Condrieu appellation. Christine Vernay is de 3e generatie binnen de Vernay familie en als wijnmaker altijd op zoek naar finesse, elegantie en harmonie in haar wijnen. Met 16 hectare wijngaarden langs de steile hellingen van de noordelijke Rhône-vallei, op steile granieten terrassen maakt Christine Vernay van zeer oude wijnstokken fantastische wijnen. Niet alleen haar Condrieu's maar ook zeker de Côte-Rotie's worden wereldwijd alom geprezen. In haar zoektocht naar perfectie is Christine continue bezig met innoveren en onderzoek om het beste uit de terroir te halen. Stuk voor stuk wijnen met een groot bewaarpotentieel, maar ook jong zijn de wijnen een benchmark voor de Rhône.