

## Fiche Technique

<b>Wijn</b>	De Mirbaudie
<b>Producent</b>	Domaine George Vernay
<b>Website</b>	<a href="http://www.domaine-georges-vernay.fr">http://www.domaine-georges-vernay.fr</a>
<b>Herkomst</b>	Frankrijk
<b>Classificatie</b>	I.G.P.
<b>Bodem</b>	Graniet met een goede drainage
<b>Druivenras</b>	100% Syrah
<b>Vinificatie</b>	De wijnstokken zijn 20 jaar oud. De druiven worden handmatig geoogst. Daarna worden de druiven ontsleed en temperatuur gecontroleerde vaten opgeslagen voor fermentatie. Dit proces duurt ongeveer 2 á 3 weken. Het rijpen gebeurt in rvs vaten.

<b>Serveertemperatuur</b>	16-18°C
<b>Smaakomschrijving</b>	De wijn opent zich met een boeket van rood fruit, bosbessen en peper. In de mond geeft de wijn ruime smaken weer, zijdezachtige tannines en een rokerige finale, die zorgen voor een hoogtepunt dat nog dieper de smaken van rood fruit en specerijen teweegbrengt. Beste drinkmoment 2017-2018

<b>Kenmerken</b>	
<b>Wijn-spijs suggestie</b>	Gaat goed samen met diverse soorten vlees en met rijke vis.

## 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.