



Fiche Technique

Wijn

Maison Rouge

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

100% Syrah

Vinificatie

De wijnstokken zijn 50 jaar oud. De druiven worden handmatig geoogst (bij volledige rijping), gesorteerd in kratten en overbracht naar de kelder. De druiven worden ontsteeld en vervolgens in eikenvaten gedaan voor fermentatie voor de duur van 3 tot 4 weken. De rijping gebeurt in eikenvaten waarvan 30% nieuw zijn. Dit proces duurt 24 maanden.

Serveertemperatuur

16-18°C

Smaakomschrijving

Donker rood van kleur. Diverse lagen van fijne tonen van rood fruit, rokerig en tonen van gesteente. De tannines kent tonen van toffee aan het einde. De lengte is bevredigend, het sap is nog wat gecompriemd dus vooraf decanteren

Kenmerken

Bewaarpotentieel 5 tot 20 jaar

Wijn-spijs suggestie

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.