

Fiche Technique

Wijn

Sainte Agathe

Producent

Domaine George Vernay

Website

<http://www.domaine-georges-vernay.fr>

Herkomst

Cote du Rhône, Frankrijk

Classificatie

A.O.C.

Bodem

Graniet met een goede drainage

Druivenras

100% Syrah

Vinificatie

De wijnstokken zijn 40 jaar oud. De druiven worden handmatig geoogst wanneer ze rijp zijn. Vervolgens worden ze geselecteerd in kisten getransporteerd naar de kelder. Voordat de druiven in rvs vaten gaan voor 2 tot 3 weken voor de fermentatie, worden ze onsteeld. Het rijpen gebeurt op eikenvaten, zonder nieuwe vaten voor 12 maanden.

Serveertemperatuur

16-18°C

Smaakomschrijving

Een prettige concentratie van fruit zonder dicht te zijn. Bovendien een perfecte balans tussen donker fruit en secundaire aroma's zoals kruidnagel en zwarte peper.

Kenmerken

Beste drinkmoment tussen de 2017 en 2025

Wijn-spijs suggestie

Gaat goed samen met verschillen soorten vlees, als rund en lam, maar ook goed 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.