



## Fiche Technique

<b>Wijn</b>	Terres d'Encre
<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>	Saint-Jospeh, Frankrijk
<b>Classificatie</b>	A.O.C.
<b>Bodem</b>	Graniet met een goede drainage
<b>Druivenras</b>	100% Syrah
<b>Vinificatie</b>	De wijnstokken zijn 30 jaar oud. De druiven worden handmatig geoogst en geselecteerd. De druiven worden voor de fermentatie is ontdaan van hun steel. De fermentatie vindt plaats in rvs vaten onder gecontroleerde temperatuur voor een periode van 2 tot 3 weken. Het rijpen duurt 12 maanden op eikenvaten

<b>Serveertemperatuur</b>	16-18°C
<b>Smaakomschrijving</b>	Donkerrood fruit met een boeket van smaken van donkere bessen. De wijn is fruitig en heeft een kruidige structuur
<b>Kenmerken</b>	Best drinkmoment tussen 3 en 10 jaar
<b>Wijn-spijs suggestie</b>	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.