CHRISTINE VERNAY
DOMAINE GEORGES VERNAY
CONDRIEU - CÔTE-RÔTIE

"Lavoriamo solo uve provenienti dalle nostre vigne. Mio padre mi ha insegnato a rivelare la bellezza di questi terroir e ad offrire, in ogni vino, il frutto di una cura costante, dalla terra al bicchiere". Christine Vernay



Les Chaillées De L'Enfer

Viognier

Questo vino è prodotto con viti di circa 50 anni, impiantate nella parcella *La Caille*, nel cuore di Condrieu. Il terreno è caratterizzato da suoli granitici ricchi di biotite.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione si utilizzano esclusivamente grappoli interi, pressati direttamente, per poi essere sottoposti a una decantazione statica a freddo ed alla fermentazione sulle fecce fini.
Il vino affina per 15 mesi in legno, di cui il 10% è legno nuovo.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Valle del Rodano

Denominazione d'origine AOC Condrieu

Vitigno Viognier

Affinamento 15 mesi in legno