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



Blonde Du Seigneur

Syrah, Viognier

Questo vino è prodotto con viti di Syrah e Viognier, di circa 40 anni, impiantate nelle parcelle *Lancement*, *Maison-Rouge* e *Coteau de Bassenon*, situate nella parte meridionale della denominazione. Il terreno è caratterizzato da suoli granitici.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione le uve vengono parzialmente diraspate e vinificate in vasche di acciaio inox. La macerazione dura 2–3 settimane, è accompagnata da delicate follature e da rimontaggi.
Il vino affina per 18 mesi in legno.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Valle del Rodano

Denominazione d'origine AOC Côte-Rôtie

Vitigno Syrah, Viognier

Affinamento 18 mesi in legno