

CHRISTINE VERNAY
DOMAINE GEORGES VERNAY
VITICULTURE BIOLOGIQUE



BLONDE DU SEIGNEUR, COTE-ROTIE

Cette Côte-Rôtie de style côte blonde, avec 5% de Viognier, est l'alliance parfaite de la puissance et de la délicatesse.

Robe sombre, nez minéral, fumé, avec du fruit noir, de l'olive noire, du poivre, le tout rehaussé d'une composante florale apportée par le viognier, c'est un vin à la fois très aromatique et d'une très grande élégance.

Avec des tanins bien construits mais parfaitement lissés, cette Côte-Rôtie, qui offre en bouche un bel ovale et une très belle allonge finale, est suave et sensuelle : une volupté gracieuse.

APPELLATION	Côte-Rôtie
PORTE GREFFE	3309
CEPAGE	95 % SYRAH, 5 % VIOGNIER
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
VIGNOBLE	Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement, et conduites en agriculture biologique.
DENSITE DE PLANTATION	8 000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	15 000 bouteilles
TAILLE	Cordon et Guyot simple
RECOLTE	Manuelle, à maturité complète en caissettes.
VINIFICATION	Vendage éraflée vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaison longue de 3 à 4 semaines.
ELEVAGE	En barriques 18 mois (25 % de bois neuf).
VIEILLISSEMENT	A boire entre 3 et 15 ans.