

CHRISTINE VERNAY
DOMAINE GEORGES VERNAY
VITICULTURE BIOLOGIQUE



SAINTE-AGATHE, SYRAH
VIN DE PAYS DES COLLINES RHODANIENNES

Le nez est profond et la bouche sur les fruits rouges est ample, offre une attaque franche et une belle acidité.

Fraîcheur saline, mais trame épicée et poivrée, Saint-Agathe, issu de vieilles vignes de syrah plantées sur l'aire d'appellation Condrieu, joue remarquablement bien de la Syrah, un très joli vin travaillé avec art comme tous les vins du Domaine.

APPELLATION	Vin De Pays des Collines Rhodaniennes
PORTE GREFFE	3309
CEPAGE	100 % SYRAH
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
VIGNOBLE	En terrasses exposées sud, sud-est sur sol granitique en décomposition. Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement, et conduites en agriculture biologique.
DENSITE DE PLANTATION	7 000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	6 000 bouteilles
TAILLE	Guyot simple et cordon de Royat.
RECOLTE	Manuelle, à maturité complète en caissettes.
VINIFICATION	Vendange éraflée, vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaïson longue de 2 à 3 semaines.
ELEVAGE	Un an en barriques (sans bois neuf).
VIEILLISSEMENT	A déguster entre 2 et 10 ans.