

CHRISTINE VERNAY
DOMAINE GEORGES VERNAY
VITICULTURE BIOLOGIQUE



MAISON ROUGE, CÔTE-RÔTIE

Fruits noirs, épices orientales, fumé, réglisse, boîte à cigares, chocolat, poivre noir...

Cette Côte-Rôtie lancée par Christine a fait la renommée du Domaine autant que Vernay : issue de vieilles vignes de Syrah sur le lieu-dit Maison Rouge, elle a une classe inimitable !

Structurée, parfaitement équilibrée, elle est aussi sensuelle et voluptueuse, qu'épicée et envoûtante. Les tanins sont affirmés, mais la maîtrise de sa vinification une bouche exceptionnellement soyeuse : du velours. Puissance, élégance, harmonie, sensualité...

APPELLATION	Côte-Rôtie
PORTE GREFFE	3309
CÉPAGE	100 % SYRAH
AGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
VIGNOBLE	Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement, et conduites en agriculture biologique.
DENSITÉ DE PLANTATION	10 000 pieds/hectare
PRODUCTION ANNUELLE	8 000 bouteilles
TAILLE	Guyot simple et gobelet
RÉCOLTE	Manuelle, à maturité complète en caissettes.
VINIFICATION	En cuves bois et barriques ouvertes. Vendange partiellement éraflée. Cuvaison longue de 3 à 4 semaines.
ELEVAGE	24 mois en barriques (30 % de bois neuf).
VIEILLISSEMENT	A déguster entre 5 et 20 ans.