

# Domaine Georges Vernay Côte-Rôtie "Blonde du Seigneur" rouge 2018



Prix du produit :

**438,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Christine VERNAY

Millésime: 2018

Appellation: Côte-Rôtie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Blonde du Seigneur

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

La "petite" Côte-Rôtie de Christine Vernay, type Côte Blonde granitique, avec un soupçon de viognier. A déguster plus jeune que sa prestigieuse grande soeur "Maison rouge", mais sur 15 ans si on le souhaite... c'est un Vernay !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE VERNAY**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Georges Vernay Cote Rotie "Blonde du Seigneur" rouge 2018

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** Côte-Rôtie

**Porte greffe :** 3309

---

**Cépage** : 95 % SYRAH, 5 % VIOGNIER

**Âge moyen des vignes** : 30 ans

**Vignoble** : Le vignoble très accidenté rend toute mécanisation impossible. Les vignes sont entretenues manuellement. Les traitements sont réalisés avec des produits biologiques

**Densité de plantation** : 8 000 pieds/hectare

**Production annuelle** : 15 000 bouteilles

**Taille** : Cordon et Guyot simple

**Récolte** : Manuelle, à maturité complète en caissettes

**Vinification** : Vendage éraflée vinifiée en cuves inox thermo régulées. Cuvaïson longue de 2 à 3 semaines

**Élevage** : En barriques 18 mois (25 % de bois neuf)

**Vieillessement** : A boire entre 3 et 15 ans

**ACCORD METS-VINS** : Christine Vernay a eu la gentillesse de partager avec nous une suggestion de Florian Wunenburger, Assistant chef Sommelier au **restaurant Pierre Gagnaire** à Paris.

*Une belle Côte-Rôtie pleine de charme traduite ici par ses notes de pivoine et sa structure veloutée avec un grain de tanin poudreux, c'est un vin qui nous donne envie de manger des plats généreux. C'est pourquoi une canette rôtie au miel et herbes de Provence, servie avec un jus corsé et accompagnée de panais grillés et patate douce grillée s'impose ! Ou bien encore une côte de noir du Bigorre fumée aux sarments de vignes (de Vernon tant qu'à faire !) avec des gnocchis.*