

Coteau De Vernon



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 10.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Dolina Rodanu

APELACJA Condrieu AOC

SZCZEP Viognier

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Ekspresyjna kompozycja dojrzałych owoców, kwiatów i orzeźwiającej mineralności. Nuty białych brzoskwiń, słodkiego ananasa, grejpfruta i kandyzowanych skórek cytrusów wdzięcznie uzupełnia ton wiciokrzewu i jaśminu. Po mocnym owocowo - kwiatowym ataku ujawnia się zaskakująca dawka mineralności, którą można skojarzyć z wodą z górskiego potoku.

Smak:

Wino o solidnej budowie i dobrze zarysowanej kwasowości, co przekłada się na fantastyczny balans. Jest zaskakująco świeże i mineralne. Poza akcentami owoców i kwiatów doszukać się można także nieoczywistych tonów kopru włoskiego, orzeźwiającego mentolu, a także muśnięcia goryczki typowej dla skórek cytrusów.

Potrawy:

Solo wine, sushi, homar

Więcej informacji:

Wino powstaje z owoców Viognier zbieranych z lieu dit o nazwie *Vernon* leżącej w sercu apelacji Condrieu, nieopodal Rodanu. Tłoczone są całe kiście winogron, po czym następuje spontaniczna fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Dojrzewanie trwające 15 miesięcy odbywa się w dębowych zbiornikach o pojemności 15 hl (z bednarni Stockinger) oraz w mniejszym stopniu w barriques (10%).

Christine Vernay z dumą przedstawia *Coteau de Vernon* jako kwintesencję Condrieu.

**Domaine
Georges Verney**