

## Blonde du Seigneur



**MAKSYMALNA  
TEMPERATURA** 17

**POTENCJAŁ  
LEŻAKOWANIA** 10-15 lat

**JEDNOSTKA  
MIARY** Butelka

**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 16.00 st.C

**KRAJ** Francja

**IŁOŚĆ SZTUK  
W KARTONIE** 6.00

**APELACJA** Côte Rôtie AOC

**KOLOR** Czerwone

**CERTYFIKATY** Wino biologiczne

### Więcej informacji:

Wino jest kompozycją Syrah (95%) oraz Viognier (5%). Dojrzewa przez okres 18 miesięcy w dębowych beczkach.

### Potrawy:

Stek rib eye, gulasz z dzika

## Georges Vernay



międzynarodowej rozpoznawalności tego regionu w latach 50. Jego starania przyczyniły się do wzrostu popularności lokalnego terroir i szczepu Viognier.

Posiadłość producenta obejmuje 16 hektarów winnic, z czego 3 hektary znajdują się w apelacji Côte Rôtie, gdzie strome i nierówne winnice uniemożliwiają mechanizację pracy.

W 1996 r. stery przedsiębiorstwa przejęła córka Georges'a – Christine, która zdecydowała się na wdrożenie w winnicy praktyk organicznych. Kontynuacją tej decyzji była konwersja na uprawę biodynamiczną, która zakończyła się w 2022 roku. Christine postawiła też mocniejszy nacisk na wina czerwone na bazie szczepu Syrah, które w jej wydaniu budzą równie wielki zachwyty, co aromatyczne Viognier-y.

Od 2020 roku Christine wspiera jej córka Emma.