

## Maison Rouge



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>REGION</b>	Dolina Rodanu
<b>APELACJA</b>	Côte Rôtie AOC
<b>SZCZEP</b>	Syrah
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biologiczne

### Aromat:

Wyraźnie zaznaczone ciemne owoce, orientalne przyprawy i nuty dymne. Wybijają się dojrzałe śliwki i jagody.

### Smak:

Jedwabiste i uwodzicielskie, z nutami lukrecji i pudełka od cygar, przewijają się też nuty ciemnych owoców. Przyjemna, wyraźna tanina, soczysta owocowość i lekkie akcenty ziemisto - dymne kończą się bardzo trwałą końcówką.

### Potrawy:

Risotto z trufkami, cassoulet, zrazy wołowe

### Więcej informacji:

Wino dojrzewa przez 24 miesiące w beczkach (z czego 30% to nowe beczki), co nadaje mu absolutnie niesamowitą klasę.

Georges Vernay, często nazywany "Królem Condrieu", odegrał kluczową rolę w rozwoju i kreowaniu 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 przedsięwzięcia 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 zachwyt, co aromatyczne Viognier-y.

Od 2020 roku Christine wspiera jej córka Emma.