

## Le Pied de Samson



<b>KRAJ</b>	Francja
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Dolina Rodanu
<b>APELACJA</b>	Collines Rhodaniennes IGP
<b>SZCZEP</b>	Viognier
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biologiczne

### Aromat:

Wyróżnia się pięknym, złotym odcieniem i urzeka aromatem konwalii i brzoskwiń. Aromat świetnie oddający charakterystykę szczepu Viognier.

### Smak:

Zmysłowe, bogate podniebienie pełne dojrzałej moreli i mirabelek, z eleganckim, wytrawnym finiszem. Zachwyca zestawieniem kremowej struktury i świeżości.

### Potrawy:

Pad thai, żółte curry z warzywami

### Więcej informacji:

Po fermentacji wino dojrzewa przez 10 miesięcy w drewnianym zbiorniku w kształcie odwróconego stożka.

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.