

Blonde du Seigneur



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Dolina Rodanu
APELACJA	Côte Rôtie AOC
SZCZEP	Syrah , Viognier
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne

Aromat:

Subtelny aromat ujawniający nuty czerwonych i ciemnych owoców. Na drugim planie pojawiają się akcenty ziół i przypraw, zwłaszcza czarnego pieprzu, a także słodka kwiatowość kojarząca się z kwitnącym fiołkiem.

Smak:

Wino jest wyraźnie owocowe, z posmakiem czerwonych owoców leśnych, jagód i wiśni. Ma intensywny smak, z mocnymi taninami i dobrą kwasowością. Jest pełne, złożone i długotrwałe na podniebieniu.

Potrawy:

Stek rib eye, gulasz z dzika

Więcej informacji:

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

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.