

Domaine Georges Vernay / Christine Vernay

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1938 : François Vernay plante 1 Ha sur le futur domaine Georges Vernay • 1943 : Georges Vernay s'installe au domaine • 1997 : Christine Vernay rejoint le domaine familial après une carrière de prof à l'ENA
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Côtes du Rhône Septentrional • Rhône (69) • Condrieu • 40 km au Sud de Lyon
Climat	Continental, le Rhône permet de réguler la température et le vent dans la vallée permet d'assainir la vigne
Sol	Sol granitique majoritairement
Superficie du domaine	16 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	80 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Maison Rouge et Blonde du Seigneur • 100% Syrah pour Maison Rouge • 95% Syrah et 5% Viognier pour Blonde du Seigneur • Côte-Rôtie • Les Chaillées de l'Enfer et les Terrasses de l'Empire • 100% Viognier • Condrieu
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Condrieu Coteau de Vernon • 100% Viognier • Vin blanc sec • 12 à 18 mois en barriques sur lies fines (25% neufs) avec batonnages • 7000 bouteilles produites • une puissance contenue dans sa jeunesse, il exprimera tout son potentiel après de longues années.
Anecdote	Lors de la création de l'AOC Condrieu, Mr Vernay a demandé de déclasser les parcelles sur les plateaux pour que l'appellation ne soit que sur les coteaux. Il est un symbole de l'appellation Condrieu en ayant planté du viognier sur des terrains où personne n'osait produire du vin.

