

## Domaine Georges Vernay / Christine Vernay

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

