



DOMAINE GEORGES VERNAY

Домен Жорж Вернэ

Семейный домен Жорж Вернэ начал свою жизнь в 1953 с 1,5 га виноградника «Кото де Вернон» в исчезающем тогда аппелласьоне Кондриё. Мастер выдержки в барриках и человек, заслуженно именуемый спасителем кондриё, Жорж Вернэ прошел весь путь от наследника абрикосовых садов, через робкие шаги возрождения виноградников и до процветания собственного домена. Этот гиперактивный человек всем и каждому доказывал, что вино с двухтысячелетней историей, получаемое тяжким трудом виноделов и особенно карабкающихся по террасам рабочих может и должно стоить своих денег.

С 1997 года Жорж Вернэ ушел на покой, оставив домен из 17 га своей дочери Кристин. И как говорит сама Кристин, ей ничего не пришлось менять, так как Кондриё ее отца всегда были очень элегантными, практически женственными.

Стиль Вернэ — деликатные, сложные и удивительно тонкие вина, благодаря которым имя Georges Vernay звучало по всему свету еще в робкие годы становления аппелласьона.

Искусство, культура и вино

Упоминания о создании вин в этом регионе началась почти 2 000 лет тому назад, когда древние римляне впервые собрали урожай с гранитных участков левого берега Роны.

Каждое вино — это гармоничное сочетание культуры, искусства и традиций. Яркий пример — Terrasses de l'Empire — в названии этого вина слышатся отголоски той эпохи, когда Долина Роны являлась пограничной территорией между Священной Римской империей и Французским королевством.



«Когда я создаю вино, я не стремлюсь впечатлить. Великое вино должно вдохновлять», — Кристин Вернэ.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

Белые вина:

Terrasses de l'Empire Condrieu AOC
Les Chaillees de l'Enfer Condrieu AOC
Coteau de Vernon Condrieu AOC

Красные вина:

Saint-Joseph AOC
Cote-Rotie AOC Maison Rouge



TERRASSES DE L'EMPIRE CONDRIEU AOC

Террас де л' Ампир Кондриё АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Condrieu AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: вионье. Средний возраст лоз — 25 лет.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация — в больших дубовых бочках. Выдержка в течение 8–10 месяцев частично в емкостях из нержавеющей стали, частично в дубовых бочках, 10% из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: нежный золотисто-желтый цвет и великолепный, свежий букет с тонами цветов, цитрусовых и анисовых ноток. Изысканное вино с яркой минеральностью и хорошей структурой. Длительное элегантное послевкусие с нотками цедры и засахаренных фруктов.

ГАСТРОНОМИЯ: можно порекомендовать равиоли с белыми грибами, салаты из крабов с апельсиновым соусом и к блюдам азиатской кухни.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 10–12°C.

Год урожая	Объем, л
2006	0,375
2006	0,75



LES CHAILLES DE L'ENFER CONDRIEU AOC

Ле Шайе де л' Анфер Кондриё АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Condrieu AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: вионье. Возраст лоз — свыше 40 лет.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: низкая урожайность (22 гл/га). Выдержка в дубовых бочках в течение 12-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: сверкающий золотистый цвет. Яркие ароматы джема, белых цветов, дыни, персика и груши. Сочный, глубокий вкус, маслянистая структура, хорошая кислотность и удивительно долгое послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошее сочетание с морскими гребешками под сливочно-апельсиновым соусом, теплым салатом из спаржи под пармезан, копченой свинине.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 12°C.

Год урожая	Объем, л
2006	0,375
2006	0,75



COTEAU DE VERNON CONDRIEU AOC

Кото де Вернон Кондриё АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Condrieu AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: вионье. Возраст лоз — 60 лет.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: низкая урожайность (18 гл/га). Выдержка в течение 18-ти месяцев в дубовых бочках, 20% из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: легкий золотистый цвет. Свежие ароматы весенних цветов, жимолости, айвы, персика и абрикоса, с минеральными нотками. Полнотелое, богатое и насыщенное во вкусе с яркой кислинкой и великолепной глубиной.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично подойдет к королевским креветкам с кардамоном и имбирем, к курице под соусом карри, пасте с морепродуктами под сливочным соусом.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 12°C.

Год урожая	Объем, л
2006	0,75



SAINT-JOSEPH AOC

Сен-Жозеф АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Saint-Joseph AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: сира.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в барриках в течение 10-12-ти месяцев.

ДЕГУСТАЦИЯ: темный цвет с бриллиантовым блеском. Букет с тонами черной вишни, фиалки, лакрицы и сладких специй. Плотное, среднетелое вино с фруктовым вкусом и сочным, свежим послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично подойдет куриная грудка, запеченная с травами и медом, говядина со специями, свинина под сладким соусом.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16-18°C.

Год урожая	Объем, л
2006	0,75



MAISON ROUGE COTE ROTIE AOC

Мезон Руж Кот Роти АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Cote Rotie AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: сира.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдержка в течение 22-х месяцев в бочках, 20% из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: насыщенный темно-красный цвет. Сложные ароматы черной вишни, смородины и специй, с дымными тонами. Свежее, среднетелое, с гибкой структурой, с ягодными и травянистыми нотками в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ: можно порекомендовать утку с полентой и козьим сыром, говядину под красным соусом.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16-18°C.

Год урожая	Объем, л
2005	0,75

