

CABERNET SAUVIGNON

ÉLEVAGE EN BARRIQUE



Cépage:

Ce cépage est issu d'un croisement naturel entre le Cabernet Franc et le Sauvignon Blanc.

Originaire du sud-ouest de la France, il fut introduit et planté dans le canton de Genève en 1981.

Le vin issu de ce cépage a en général un potentiel de couleur et de tanins élevé.

Il peut développer des arômes complexes de fruits noirs (surtout cassis et mûre) et, avec le temps, des arômes tertiaires (tabac, moka, réglisse, truffe et sous-bois) très élégants.

Le Cabernet Sauvignon donne des vins avec un grand potentiel de garde.

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1^{er} cru Dardagny

Lieu dit: Les Pins

Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustres), limon, forte concentration de silte.

Vinification:

Elevage en fût de chêne durant une année avec remontages réguliers des lies, afin de favoriser l'opulence et l'oxygénation délicate du vin.

Nez:

Arômes puissants de fruits noirs.

Bouche:

Vin puissant et charpenté. Bouche charnue avec une finale longue sur des tanins fins. Vin de garde.

Suggestion gastronomique:

Vin se mariant parfaitement avec les viandes rouges rôties et le gibier.

Contenance:

Le magnum garantit un vin de meilleure garde.
