

IndiGenève

CHARDONNAY



Cépage:

Le Chardonnay est actuellement le cépage blanc le plus planté dans le monde. Ce cépage est issu d'un croisement naturel entre le Pinot Noir et le Gouais Blanc. Ce cépage polyvalent peut fournir des vins de base pour mousseux; des vins secs et aromatiques, ainsi que des vins gras élevés sous bois. Il se distingue particulièrement par son potentiel à fournir des vins au bouquet complexe et subtil (ananas, agrumes...) avec souvent une belle structure et beaucoup de volume.

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:

Vendanges manuelles et tri rigoureux à la vigne.
Pressurage doux.
Fermentation avec des levures issues du milieu naturel. Ces levures se développent à la surface des grains de raisin peuplant la pruine.
La diversité des souches de levures indigènes qui participent à la fermentation spontanée accroît la complexité des arômes produits dans le vin fermenté.
Généralement pas de fermentation malo-lactique si l'année viticole est chaude afin de préserver de l'acidité.
Elevage en cuve inox durant 7 à 8 mois.

Nez:

Ce vin développe un bouquet complexe sur des arômes de mangue et de compote de pomme.

Bouche:

La bouche est complexe et très variée (dus au diverses souches de levures) avec des notes de mangues, de pêches jaunes mais aussi de noisettes.

Suggestion gastronomique:

Vin complexe qui accompagne bien les apéritifs ou un plat léger.