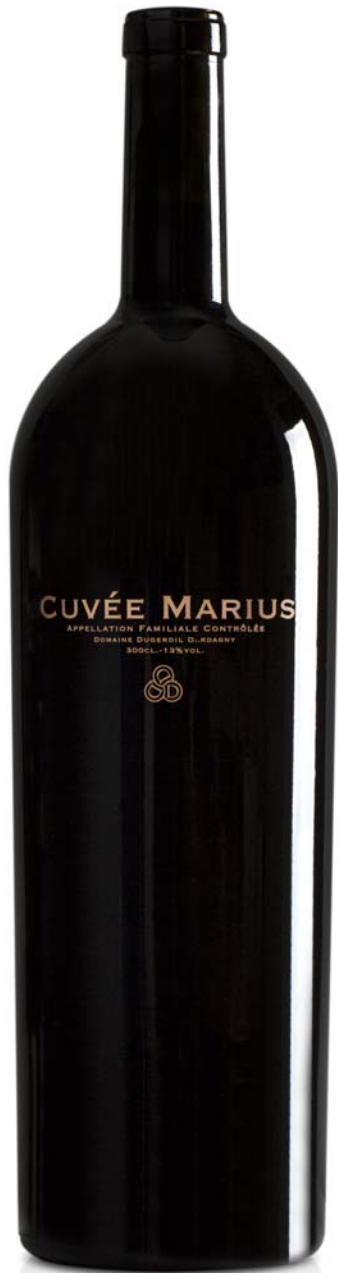


CUVÉE MARIUS

GAMAY

ÉLEVAGE EN BARRIQUE



Cépage:

Cépage probablement originaire de Bourgogne (déjà mentionné au XIV^{ème} siècle). D'après des tests génétiques récents ce cépage serait issu d'un croisement naturel entre le Pinot Noir et le Gouais blanc.

Avec de petits rendements et une conduite de la vigne très stricte, ce vin développe des arômes très complexes charpentés avec une structure peu tannique et une fraîcheur intéressante.

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1^{er} cru Dardagny

Lieu dit: Les Pins

Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustre), limon argileux, fortement silteux.

Vinification:

Vendanges manuelles et tri rigoureux à la vigne.

Préfermentation à froid (env. 10°) durant une semaine.

Fermentation jusqu'à la fin des sucres avec pigeages occasionnels. Pressurage doux.

Élevage 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 d'épices accompagné d'un léger fumé.

Bouche:

Vin élégant et harmonieux avec des tanins soyeux.

Suggestion gastronomique:

Vin fin accompagnant volontiers les volailles et les poissons.

Contenance:

Le jéroboam garantit un vin de meilleure garde et fera le bonheur des familles nombreuses...