

MARSELAN



Cépage:

Création de ce cépage en 1961 à Montpellier, issu d'un croisement de Grenache Noir et de Cabernet Sauvignon. Les petits raisins du marselan concentrent couleur et arômes pour donner un vin à la belle robe cerise noire et aux tanins souples dénués d'amertume.

Les vins ont un joli potentiel de garde, et sont proposés en monocépage ainsi qu'en assemblage.

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1^{er} cru Dardagny

Lieu dit: Les Communailles

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

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.

Elevage en cuve inox durant 7 à 8 mois.

Nez:

Arômes puissants de fruits noirs dominés par le cassis et la grosseille.

Bouche:

Vin chaleureux et ample, dominé par une trame fruitée avec des notes épicées et fumées.

Suggestion gastronomique:

Idéal pour les carnivores.