

PINOT GRIS



Cépage:

Le Pinot Gris serait originaire de Bourgogne où il était connu déjà au Moyen-Age. Ce cépage serait une mutation grise du Pinot Noir.

Le Pinot Gris développe des arômes très complexes, sur des notes fruitées (coing, pêche, abricot, fruits secs..), avec une acidité relativement faible. Elaboré essentiellement en vin sec, le Pinot Gris produit également de grands vins liquoreux avec beaucoup de puissance aromatique, au potentiel de garde élevé.

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 alcoolique bridée à 18°.

Pas de fermentation malo-lactique afin de garder de l'acidité.

Elevage en cuve inox durant 7 à 8 mois.

Nez:

Arômes d'ananas et d'abricot.

Bouche:

Bouche ample et élégante, sur des arômes de pêche jaune, de lime et d'abricot.

Suggestion gastronomique:

Vin idéal pour des apéritifs d'hiver ainsi qu'avec des poissons et des viandes blanches, voire un foie gras.