

PINOT NOIR

ÉLEVAGE EN BARRIQUE



Cépage:

Ancien cépage, déjà cultivé par les Romains. Très important au Moyen Age en Bourgogne. Ce cépage très polyvalent permet l'élaboration de blanc de noir, de rosé (Œil de Perdrix), de rouge léger ou puissant et de vin effervescent. Le Pinot Noir doit allier la concentration, la délicatesse, la stabilité du fruité, la fraîcheur et l'élégance aromatique.

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève
Périmètre: 1^{er} de Dardagny
Lieu dit: Les Communailles
Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustres), limon, moyennement silteux.

Vinification:

Elevage d'une année en fût de chêne de 400 litres avec remontages réguliers des lies, afin de favoriser l'opulence du vin et l'oxygénation délicate du vin.

Nez:

Arômes de fruits rouges et de griotte, avec une barrique très intégrée.

Bouche:

Vin généreux et racé qui développe des notes de fruits avec une subtile touche boisée.

Suggestion gastronomique:

Ce vin accompagne les volailles et les cailles farcies.