

ROSÉ DE GAMAY



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-lacustres), limon argileux, forte concentration de silte.

Vinification:

Vendanges manuelles et tri rigoureux à la vigne.

Le Rosé de Gamay est obtenu pour moitié suite à une macération des grains de Gamay dans le pressoir durant une journée, avant un pressurage doux.

Et pour moitié d'une saignée sur la cuve de Gamay au début de sa fermentation.

Fermentation alcoolique bridée à 18°.

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:

Vin expressif aux arômes de fruits rouges.

Bouche:

Vin fruité (framboise, fraise), tout en finesse, avec une belle tenue en bouche.

Suggestion gastronomique:

A servir frais, sous un parasol, pour une cuisine estivale.