

## SAVAGNIN

### ÉLEVAGE EN BARRIQUE

---



---

**Cépage:**

cépage très ancien dont l'origine n'est pas éclaircie, pourrait provenir de Franche-Comté (F) ou du Palatinat (D).  
Synonymes en Suisse: Païen, Heida.

---

**Provenance:**

Appellation d'origine contrôlée: Genève  
Périmètre: 1<sup>er</sup> cru Dardagny  
Lieu dit: Brive  
Sols: Limon, silte.

---

**Vinification:**

Vendanges manuelles et tri rigoureux à la vigne.  
Pressurage doux.  
Fermentation alcoolique bridée à 18°.  
Elevage en fût de chêne durant une année avec remontages réguliers des lies afin de favoriser l'opulence et l'oxygénation délicate du vin.

---

**Nez:**

Bouquet légèrement aromatique surélevé de notes boisées.

---

**Bouche:**

Palette d'agrumes et de fruits exotiques: sa bouche est de belle longueur et allie vinosité, vivacité tonique et structure.

---

**Suggestion gastronomique:**

Vin complexe avec une très bonne aptitude au vieillissement.  
Idéal avec un plateau de fromage.