

CHASSELAS

**Cépage:**

On suppose que ce cépage est l'un des plus anciens cultivés par l'homme. Ses origines auraient été localisées dans l'Arc lémanique.

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève
Périmètre: 1^{er} cru Dardagny
Lieu dit: Brive
Sols: Limon, silte.

Vinification:

Vendanges manuelles et tri rigoureux à la vigne.
Pressurage doux.
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 œuf en béton, afin d'avoir une micro-oxygénation et un relevage des lies en permanence, durant 7 à 8 mois.

Nez:

Floral (fleurs blanches) avec des notes de pollen et tilleul.

Bouche:

Attaque souple et élégante avec de jolis amers minéraux.

Suggestion gastronomique:

Vin qui accompagne bien les apéritifs ainsi que les fondues et raclettes... afin de respecter une belle tradition.