

PINOT BLANC

**Cépage:**

Ce cépage est une mutation blanche du Pinot Noir. Les vins de Pinot Blanc sont souvent très élégants avec des notes florales, fruitées (amande, noix, pomme..), voire épicées.

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 cuve inox durant 7 à 8 mois.

Nez:

Bouquet subtil de poire, d'abricot et de pamplemousse.

Bouche:

Attaque sur la fraîcheur avec des arômes de pêches de vignes et de citrons. Vin très soyeux, bonne longueur en bouche avec une finale charmeuse.

Suggestion gastronomique:

Vin fin et friand avec une belle vivacité, accompagnant aussi bien les apéritifs estivaux que les poissons.