

AMICALEMENT VÔTRE

ÉLEVAGE EN BARRIQUE



Cépage: Syrah x Garanoir

La syrah serait originaire de la vallée septentrionale du Rhône, et aurait comme parents naturels la Mondeuse Blanche (FR) et le Dureza (FR). Elle donne des vins d'une très grande complexité, très colorés, charpentés et tanniques. Les arômes caractéristiques de la Syrah sont surtout des notes épicées (poivre blanc et noir), voire fruitées (fruits rouges, cerise, framboise, mûre..).

Le Garanoir a été obtenu en 1970 par la station de recherches de Pully (station fédérale suisse). Il est issu d'un croisement entre le Gamay et le Reichensteiner. Ce cépage a été élaboré et sélectionné en même temps que le Gamaret. Il est peu sensible aux maladies et à la pourriture. Le Garanoir permet d'élaborer des vins rouges colorés, souples, fruités, souvent munis de notes épicées. Propice à donner des vins de garde, ce cépage est souvent utilisé en assemblage.

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1^{er} cru Dardagny

Lieu dit: Les Pins

Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustre), limon, fortement silteux.

Vinification:

Assemblage des deux cépages dès le décuvement puis élevage en barriques communes durant une année avec remontages réguliers des lies afin de favoriser l'opulence et l'oxygénation délicate du vin.

Ce vin est vinifié avec une dominance de Syrah.

Nez:

Puissant et agréable, marqué par les épices et le poivre de la Syrah.

Bouche:

Vin généreux et harmonieux. Une attaque souple et une bouche ronde, due à la cohabitation des deux cépages durant une année dans la barrique.

Suggestion gastronomique:

Vin idéal avec des viandes blanches ou du canard.
