

CHARDONNAY



Cépage:

Le Chardonnay est actuellement le cépage blanc le plus planté dans le monde. Ce cépage est issu d'un croisement naturel entre le Pinot Noir et le Gouais Blanc. Ce cépage polyvalent peut fournir des vins de base pour mousseux; des vins secs et aromatiques, ainsi que des vins gras élevés sous bois. Il se distingue particulièrement par son potentiel à fournir des vins au bouquet complexe et subtil (ananas, agrumes...) avec souvent une belle structure et beaucoup de volume.

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève
Périmètre: 1^{er} cru Dardagny
Lieu dit: Les Pins
Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustres), limon, forte concentration de 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:

Ce vin développe un bouquet typé sur des notes d'agrumes, d'ananas et de noisette.

Bouche:

La bouche est ample et élégante avec un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur.

Suggestion gastronomique:

Ce vin se marie bien avec des poissons ou des volailles.