

DANGEREUSEMENT VÔTRE



Cépage: Gamay x Syrah x Marselan

Le Gamay est un cépage probablement originaire de Bourgogne (déjà mentionné au XIV^{ème} siècle). D'après des tests génétiques récents, ce cépage serait issu d'un croisement naturel entre le Pinot Noir et le Gouais Blanc. Avec de petits rendements et une conduite de la vigne très stricte, ce vin développe des arômes très complexes, charpentés avec une structure peu tannique et une fraîcheur intéressante.

Le 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 Marselan est un cépage créé en 1961 à Montpellier, issu d'un croisement de Grenache Noir et de Cabernet Sauvignon. Les petits raisins du marselan concentrent couleur et arômes pour donner un vin à la belle robe cerise noire et aux tanins souples dénuées d'amertume.

Les vins ont un joli potentiel de garde, et sont proposés en monocépage ainsi qu'en assemblage.

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1^{er} cru Dardagny

Lieu dit: Les Pins (*Gamay*)

Lieu dit: Les Pins (*Syrah*)

Lieu dit: Les Communailles (*Marselan*)

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

Vinification:

Les trois cépages sont assemblés après avoir été élevés séparément en cuve inox. Ce vin est vinifié avec une dominance de gamay et une part égale de syrah et de marselan.

Nez:

Expressif avec un bouquet de poivre, d'épices et de mûres.

Bouche:

Bouche charpentée et croquante avec une belle trame épicée. Finale persistante toute en souplesse et en finesse.

Suggestion gastronomique:

Vin accompagnant les grillades et la longeole genevoise.