

## ESPRIT DE GENÈVE

### ÉLEVAGE EN BARRIQUE

---



#### Cépage: Gamay x Syrah x Garanoir

**Le Gamay** est un cépage probablement originaire de Bourgogne (déjà mentionné au XIV<sup>ème</sup> siècle).

D'après des tests génétiques récents, ce cépage serait issu d'un croisement naturel entre le Pinot Noir et le Gouais Blanc.

**Le Syrah** serait originaire de la vallée septentrionale du Rhône, et aurait comme parents naturels la Mondeuse Blanche (FR) et le Dureza (FR).

**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.

---

#### Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1<sup>er</sup> cru Dardagny

Lieu dit: Les Pins

Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustres), limon, forte concentration de silte.

---

#### Vinification:

Ce vin suit la charte de l'Esprit de Genève:

L'Esprit de Genève réunit 20 encaveurs genevois désireux de porter l'Esprit des vins de Genève à l'extérieur du canton.

Elevé partiellement ou totalement en fûts de chêne, la composition de ce vin rouge est basée sur la complémentarité de plusieurs cépages dont la qualité ont été éprouvées.

Le gamay, en production très fortement limitée, apporte son fruit, ses notes épicées et sa fraîcheur.

Le gamaret et le garanoir contribuent à l'harmonie de l'ensemble, le premier pour ses tanins serrés et sa structure et le second pour sa rondeur et sa finesse.

Enfin, la riche palette des cépages cultivés à Genève donne à chaque vigneron la possibilité de personnaliser sa création.

La qualité des différents crus est assurée par l'application de règles strictes de productions définies dans une charte et est validée par une dégustation finale d'agrément, chaque assemblage étant signé par son vinificateur.

Les trois cépages sont assemblés après avoir été élevés séparément

---

#### Nez:

Notes épicées avec des bouquets de fruits noirs

---

#### Bouche:

Bouche structurée avec une belle fraîcheur.

---

#### Suggestion gastronomique:

Vin se mariant parfaitement avec les viandes rouges rôties et le gibier.

---