

GAMAY

**Cépage:**

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.

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1^{er} cru Dardagny

Lieu dit: Les Pins

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

Vinification:

Vendanges manuelles et tri rigoureux à la vigne.
Préfermentation à froid (env. 10°) durant une semaine.
Fermentation jusqu'à la fin des sucres avec pigeages occasionnels.

Pressurage doux.

Elevage en cuve inox durant 7 à 8 mois.

Nez:

Joli bouquet de poivre, d'épices et de fruits rouges.

Bouche:

Arômes de fruits rouges, avec des notes poivrées.

Belle persistance avec une finale élégante.

Suggestion gastronomique:

Vin souple mais puissant accompagnant les charcuteries, les terrines mais aussi les viandes rôties.