

GARANOIR



Cépage:

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, accompagné de son frère le Gamaret.

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.

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:

Arômes puissants de fruits noirs, fleur de sureau et de cerise noire.

Bouche:

Bouche charpentée et souple. Vin expressif sur des arômes de pruneau. Racé et ample avec une trame tannique soyeuse.

Suggestion gastronomique:

Vin particulièrement apprécié avec des viandes rouges et du gibier.