

## MERLOT

---



### Cépage:

Ce cépage est originaire de la région de Bordeaux (France). Le Merlot serait issu du croisement naturel entre la Magdeleine Noire des Charentes et le Cabernet Franc.

Il donne des vins au bouquet très complexe, souvent sur des notes fruitées (cerise, fraise, mûre, prune, pruneau, etc.), épicées (réglisse..), voire florales (violette..).

Le vin peut présenter une forte masse tannique, mais sur un registre charnu et plein en bouche, car souvent riche en alcool.

---

### Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève

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

Lieu dit: Les Communailles

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 intenses de groseille, de café et de pruneau.

---

### Bouche:

Vin flatteur et élégant avec des arômes de fruits noirs.

Bouche veloutée avec des tanins francs et mûrs.

---

### Suggestion gastronomique:

Idéal avec une cuisine du Sud ou un filet de boeuf.