

## PINOT NOIR

---

**Cépage:**

Ancien cépage, déjà cultivé par les Romains. Très important au Moyen Age en Bourgogne. Ce cépage très polyvalent permet l'élaboration de blanc de noir, de rosé (Œil de Perdrix), de rouge léger ou puissant et de vin effervescent. Le Pinot Noir doit allier la concentration, la délicatesse, la stabilité du fruité, la fraîcheur et l'élégance aromatique.

---

**Provenance:**

Appellation d'origine contrôlée: Genève  
Périmètre: 1<sup>er</sup> cru Dardagny  
Lieu dit: Les Communailles  
Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustres), limon, moyennement silteux

---

**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:**

Vin expressif aux arômes marqués de griotte et de framboise.

---

**Bouche:**

Attaque souple, bouche ronde avec une finale élégante sur des fruits rouges.

---

**Suggestion gastronomique:**

Vin accompagnant bien les viandes en sauce, le gibier à plumes et les plats épicés. Idéal avec la longeole genevoise.