

SYRAH



Cépage:

La syrah serait originaire de la vallée septentrionale du Rhône et aurait comme parents naturels la Mondeuse Blanche (FR) et le Dureza (FR).

Elle donne des vins d'une très grande complexité, très colorés, charpentés et tanniques. Les arômes caractéristiques de la Syrah sont surtout des notes épicées (poivre blanc et noir), voire fruitées (fruits rouges, cerise, framboise, mûre..).

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1^{er} cru de 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 de poivre blanc soutenus par une touche d'épices.

Bouche:

Bouche charpentée et souple en attaque se prolongeant sur des arômes précis de poivre. Finale persistante avec des tanins fins.

Suggestion gastronomique:

Vin pouvant accompagner le gibier, le magret de canard ou une poellée de champignons.