

## TYPIQUEMENT VÔTRE

### ÉLEVAGE EN BARRIQUE

---



#### Cépage: Merlot x Cabernet Sauvignon

**Le Merlot** est un cépage originaire de la région de Bordeaux (FR), issu du croisement naturel entre la Magdeleine Noire des Charentes (FR) et le Cabernet Franc. Il donne des vins à 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.

**Le Cabernet Sauvignon** est un cépage issu d'un croisement naturel entre le Cabernet Franc et le Sauvignon Blanc. Originaire du Sud-Ouest de la France, il fut introduit et planté dans le canton de Genève en 1981. Le vin issu de ce cépage a en général un potentiel de couleur et de tanins élevé. Il peut développer des arômes complexes de fruits noirs (surtout cassis et mûre) et, avec le temps, des arômes tertiaires (tabac, moka, réglisse, truffe et sous-bois) très élégants. Le Cabernet Sauvignon donne des vins avec un grand potentiel de garde.

---

#### Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève

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

Lieu dit: Les Communailles (*Merlot*)

Lieu dit: Les Pins (*Cabernet Sauvignon*)

Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustres), limon, fortement silteux.

---

#### Vinification:

Les deux cépages sont assemblés après avoir été élevés séparément en fût de chêne durant une année, avec remontages réguliers des lies afin, de favoriser l'opulence et l'oxygénation délicate du vin.

Ce vin est vinifié avec une dominance de Merlot.

---

#### Nez:

Arômes puissants de fruits noirs et de café dus à la dominance du merlot.

---

#### Bouche:

Vin ample et puissant avec de jolis arômes de fruits noirs. La bouche est charnue, avec une finale longue sur des tanins fins.

---

#### Suggestion gastronomique:

Pour les amoureux de la chasse: idéal pour accompagner les chevreuils, les faisans et les sangliers AOC de Genève.

---