

DIVICO



Cépage: Gamaret x Bronner

Le Divico est un hybride multi résistant et prometteur pour une viticulture sans intrants. Un cépage hybride est créé par l'homme pour intégrer successivement dans une espèce des gènes d'autres espèces qui vont conférer des résistances aux maladies fongiques. Ces cépages ne nécessitent pratiquement aucun traitement antifongique: contre les champignons pathogènes comme le mildiou ou l'oïdium.

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève
Périmètre: 1^{er} cru Dardagny
Lieu dit: La Tuillère
Sols: Moraine de fond compacte

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 d'épice, de cerise noire, de myrtille, de poivre et de violette.

Bouche:

Bouche charpentée riche en tanins de bonne qualité. Belle fraîcheur avec des arômes de fruits noirs.

Suggestion gastronomique:

Vin se mariant parfaitement avec les viandes rouges ainsi que les grillades estivales.