

MONDEUSE



Cépage

La mondeuse noire est un ancien cépage de Savoie. Plutôt rustique mais très complexe sa structure permet une longue garde.

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 de fruits noirs à noyaux, cerises et prunes.

Bouche

Belle structure en bouche souvent tendue et juteuse.
Vin qui demande du temps pour s'affiner et révéler son immense potentiel. Vin de caractère, corsé et tannique.

Suggestion gastronomique

Viande rouge et fromages crémeux.