

NATURELLEMENT VÔTRE



Cépage: Savagnin x Pinot Gris x Chardonnay x Pinot blanc

Le Savagnin est un cépage très ancien dont l'origine n'est pas éclaircie, pourrait provenir de Franche-Comté (F) ou du Palatinat (D). Synonymes en Suisse: Païen, Heida.

Le Pinot Gris serait originaire de Bourgogne où il était connu déjà au Moyen-Age. Ce cépage serait une mutation grise du Pinot Noir. Le Pinot Gris développe des arômes très complexes, sur des notes fruitées (coing, pêche, abricot, fruits secs..), avec une acidité relativement faible. Elaboré essentiellement en vin sec, le Pinot Gris produit également de grands vins liquoreux avec beaucoup de puissance aromatique, au potentiel de garde élevé.

Le Chardonnay est actuellement le cépage blanc le plus planté dans le monde. Ce cépage est issu d'un croisement naturel entre le Pinot Noir et le Gouais Blanc. Ce cépage polyvalent peut fournir des vins de base pour mousseux; des vins secs et aromatiques, ainsi que des vins gras élevés sous bois.

Il se distingue particulièrement par son potentiel à fournir des vins au bouquet complexe et subtil (ananas, agrumes...) avec souvent une belle structure et beaucoup de volume.

Le cépage de **Pinot Blanc** est une mutation blanche du Pinot Noir. Les vins de Pinot Blanc sont souvent très élégants avec des notes florales, fruitées (amande, noix, pomme..), voire épicées.

Provenance

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1^{er} cru Dardagny

Lieu dit: Brive (*Savagnin, pinot Gris, Pinot Blanc*)

Lieu dit: Les Pins (*Chardonnay*)

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

Vinification

Les quatre cépages sont assemblés après avoir été élevés séparément en cuve inox. Ce vin est vinifié en proportion égale des 4 cépages.

Nez

Notes fumées ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, abricot, et de miel.

Bouche

Opulent, avec une belle acidité, contribuant à une jolie structure en bouche.

Suggestion gastronomique

Vin chaleureux pour les apéros d'hiver mais accompagnant à merveille les plats de la mer ainsi que les mets végétariens.