

Cuvée Spéciale 02

Une démarche qui s'inscrit dans une série de cuvées éphémères, développées par de nouvelles méthodes innovantes.



Cépage: Mondeuse x Garanoir

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

Le Garanoir a été obtenu en 1970 par la station de recherches de Pully (station fédérale suisse). Il est issu d'un croisement entre le Gamay et le Reichensteiner. Ce cépage a été élaboré et sélectionné en même temps que le Gamaret.

Provenance

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1^{er} cru Dardagny

La Mondeuse

Lieu dit: La Tuillère

Sols: Moraine de fond compacte

Le Garanoir

Lieu dit: Les Pins

Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustres), limon, forte concentration de silte.

Vinification

Assemblage de Mondeuse et de Garanoir élevés séparément en cuve inox. Assemblage moderne tout en fraîcheur.

Nez

Arômes d'épices et de cerises noirs, belle fraîcheur.

Bouche

Bouche tendue et épicées avec une belle masse tannique mais qui fini sur la rondeur et le croquant. Belle longueur en bouche.

Suggestion gastronomique

Viande rouge.