

FLûTES ENCHANTÉES



Cépage: Chardonnay x Pinot Gris x Pinot Noir

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 se distingue particulièrement par son potentiel à fournir des vins au bouquet complexe et subtil (ananas, agrumes...) et très bien structuré avec beaucoup de volume.

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.

Le Pinot Noir

Ancien cépage, déjà cultivé par les Romains. Très important au Moyen Age en Bourgogne. Ce cépage très polyvalent permet l'élaboration de blanc de noir, de rosé (Œil de Perdrix), de rouge léger ou puissant et de vin effervescent.

Le Pinot Noir doit allier la concentration, la délicatesse, la stabilité du fruité, la fraîcheur et l'élégance aromatique.

Provenance

Appellation d'origine contrôlée: Genève

Périmètre: 1^{er} cru Dardagny

Lieu dit: les Pins

Sols: Limon, calcaire.

Vinification

Après des vendanges en caissettes et un pressurage doux en grappes entières, le vin est élevé selon la méthode traditionnelle.

Les Flûtes Enchantées sont composées de 33% de Chardonnay, 33% de Pinot Gris et de 33% de Pinot Noir.

Nez

Élégant, aux arômes de fruits exotiques.

Bouche

Attaque fraîche avec une bouche complexe de fruits blancs. Belle persistance sur des notes vineuses.

Suggestion gastronomique

Vin de fêtes, accompagnant aussi bien le début que la fin du repas.