



PICHOLETTE DE GENÈVE

GENÈVE AOC – 28cl

ASSEMBLAGE BLANC

Origine	AOC Genève
Altitude	400-480 m
Terroir	Argilo-molassique
Cépages	Assemblage de Sauvignon Blanc, Pinot Blanc et Chardonnay
Méthode de taille	Guyot
Rendement à l'hectare	70 hl/ha
Vinification	Vinification et élevage en cuves. Macération pelliculaire 12 heures à basse température pour le Sauvignon Blanc. Les 3 cépages sont vinifiés séparément et assemblés à la mise en bouteilles
Degré alcoolique	13% vol.
Aspect	Jaune clair
Nez	Floral, glycine et fleurs blanches
Bouche	Fraîcheur, fruit d'abricot, d'agrumes et de melon, vin rond et chaleureux
Gastronomie	Apéritif, poissons, fruits de mer
Consommation	De suite et pendant 2 ans
Température de service	8-9 °C

