



PICHOLETTE DE GENÈVE
GENÈVE AOC – 28cl
ASSEMBLAGE ROUGE

Origine	AOC Genève
Altitude	400-480 m
Terroir	Argilo-molassique
Cépages	Assemblage de Gamaret et Garanoir
Méthode de taille	Guyot
Rendement à l'hectare	70 hl/ha
Vinification	Cuvage traditionnel. Vinification et élevage des 2 cépages séparément. Assemblage à la mise en bouteilles
Degré alcoolique	13% vol.
Aspect	Robe profonde, violacée
Nez	Arômes de fruits rouges, pruneau
Bouche	Rondeur, tanins soyeux, réglisse, myrtille
Gastronomie	Viandes rouges, gibier, fromages
Consommation	Dès maintenant et pendant 2-3 ans
Température de service	17 – 18°C

