



## PINOT NOIR

PEISSY-GENÈVE AOC – 75CL

ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

<b>Origine</b>	AOC Genève, Peissy
<b>Altitude</b>	450 m
<b>Terroir</b>	Terre molassique et argilo-molassique
<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Méthode de taille</b>	Guyot
<b>Rendement à l'hectare</b>	60 hl/ha
<b>Vinification</b>	Macération pré-fermentaire à froid suivie d'un cuvage traditionnel. Elevage une année en barriques bourguignonnes de légère et moyenne chauffe
<b>Degré alcoolique</b>	13% vol.
<b>Aspect</b>	Rubis intense, légèrement ambré
<b>Nez</b>	Framboise et griotte
<b>Bouche</b>	Touche boisée, chêne discret et fondu, tanins souples, vin chaleureux
<b>Gastronomie</b>	Accompagne harmonieusement les viandes rouges, le gibier et le fromage
<b>Consommation</b>	Dès maintenant et pendant 4-5 ans
<b>Température de service</b>	16-18 °C

