



PINOT NOIR GENÈVE AOC – 50cl

Origine	AOC Genève
Altitude	380-500 m
Terroir	Terre molassique et argilo-molassique
Cépage	Pinot Noir
Méthode de taille	Guyot
Rendement à l'hectare	70 hl/ha
Vinification	Vendangé début octobre. Macération pelliculaire à froid suivie d'un cuvage traditionnel
Degré alcoolique	13% vol.
Aspect	Rubis-grenat
Nez	Arômes de fruits rouges et de réglisse
Bouche	Légers tanins, souple et fruité
Gastronomie	Accompagne harmonieusement les viandes rouges, le gibier et le fromage
Consommation	Dès maintenant et pendant 3-4 ans
Température de service	16-18°C

