



Genevoisie Brut

Genève Appellation d'Origine Contrôlée
Brut méthode traditionnelle

Origine	AOC Genève
Altitude	400-500 m
Terroir	Molasse, terre argilo-limoneuse
Cépage	Chardonnay, Pinot Noir
Méthode de taille	Guyot
Rendement à l'hectare	70 hl/ha
Vinification	Raisins de Chardonnay cueillis à la main, pressés en grappes entières; pressurage léger, élevage selon la méthode traditionnelle en bouteilles. Maturation sur claies pendant 3 ans, avant dégorgeage et commercialisation.
Degré alcoolique	12% vol.
Aspect	Limpide avec reflets or pâle
Nez	Nez subtil de coing, de fleur de sureau
Bouche	Bulles fines, fruit délicat
Gastronomie	Apéritifs ou fins de soirée !
Consommation	A partir de 3-5 ans
Température de service	8-9°C

