



MERCI ROUGE

GENÈVE AOC – 75cl

Origine	AOC Genève
Altitude	450 m
Terroir	Argilo-molassique
Cépage	Gamaret, Garanoir
Méthode de taille	Guyot
Rendement à l'hectare	65 hl/ha
Vinification	Cuvage traditionnel, rétrogradation malolactique
Degré alcoolique	13.5% vol.
Aspect	Robe profonde, sombre et violacée
Nez	Myrtille, cassis
Bouche	Attaque ronde et bouche structurée, fruits rouges, cassis et épices
Gastronomie	Viande rouge, gibier et fromage
Consommation	Dès maintenant et pendant 3 ans
Température de service	16-18 °C

