

domaine de la vigne blanche

Cuvée Eléonore

Parcelle : La Vigne Blanche

Millésime : 2016

Cépage (s) : 100 % Merlot

Commentaire de dégustation :

Couleur rouge rubis aux notes violacées, arômes de mûre et pruneau sec intenses. Bouches ronde avec tanins fins. Bonne structure.

Accords : Aubergines farcies, viandes rouges

Vendange : manuelle à 100°Oe

Rendement : 5,4 dl/m²

Vinification élevage :

La fermentation alcoolique est effectuée en bac pour favoriser l'extraction des anthocyanes et augmenter les notes fruitées. Fermentation malolactique et élevage en cuve inox avant mise en bouteilles.

Année de plantation : 2005 en vigne mi-haute

Situation de la parcelle : Sur la commune de Cologny, orientée sud, sud-ouest

Sol : ancienne moraine glacière, sol léger, graveleux, roche mère à 1,2 mètre

Surface : 2300 mètres²

