

# domaine de la vigne blanche

---

## Cuvée Cologny

**Parcelle :** La Vigne Blanche

**Millésime :** 2015

**Cépage (s) :** 58% Gamaret, 42% Cabernet-Sauvignon

**Commentaire de dégustation :**

Œil ; rouge/noir intense.

Nez ; arômes typiques du Cabernet-Sauvignon avec de fines notes de poivron, toasté, vanillé.

Bouche ; masse tannique puissante qui équilibre à merveille l'alcool, très longue persistance aromatique. Vin qui demande à être aéré avant d'être dégusté.

**Accords :** Plats cuisinés, gibier, dessert au chocolat

**Vendange :** manuelle à 98°Oe

**Rendement :** 3,5 dl/m<sup>2</sup>

**Vinification élevage :**

Les vinifications s'effectuent en mono-cépages en bac pour favoriser l'extraction des anthocyanes et du fruit.

La fermentation et l'élevage sont effectués en barriques (1/3 de neuf) pendant 12 mois, l'assemblage précédera la mise en bouteilles.

**Année de plantation :** 1993

**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 mètres

**Surface :** 6300 mètres<sup>2</sup>

