

domaine de la vigne blanche

Cuvée Albertine

Parcelle : La Vigne Blanche

Millésime : 2016

Cépage (s) : 100 % Garanoir

Commentaire de dégustation :

D'une couleur rouge rubis aux nuances violacées, son nez dévoile des notes de fruits rouges, de mûres et un léger fumé. En bouche, une jolie masse tannique accompagne une belle matière.

Accords : Charcuteries, grillades, fromages

Vendange : manuelle à 97°0e

Rendement : 3,2 dl/m²

Vinification élevage :

Cuvage d'environ trois semaines avec remontages réguliers, avant pressurage, fermentation malolactique et élevage en cuve inox.

Année de plantation : 2005 en vigne mi-haute

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

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

Surface : 2250 mètres²

