

domaine de la vigne blanche

Merlot-Garanoir

Parcelle : La Réserve de la commune de Cologny

Millésime : 2015

Cépage (s) : 50% Garanoir, 50% Merlot

Commentaire de dégustation :

Œil ; rouge/noir intense. Nez ; épicé et fruité, toasté, vanillé. Bouche ; rond, bonne charpente et bien équilibré, très longue persistance aromatique. Vin typique des assemblages rouges réalisés à Genève, très puissant et très fruité à la fois.

Accords : Viandes rouges, gibier

Vendange : manuelle à 98°Oe

Rendement : 3,6 dl/m²

Vinification élevage :

Le cuvage s'effectue en mono-cépage, en bac de 1000 litres pour favoriser l'extraction des anthocyanes et le fruité. La fermentation et l'élevage sont effectués en barriques (1/3 de neuf) pendant 12 mois, l'assemblage se fait lors du soutirage des barriques. 6 mois d'élevage en cuve avant la mise en bouteilles.

Année de plantation : 1999 en mi-haute

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

Sol : ancienne moraine glacière, beaucoup de gravier

Surface : 6400 mètres²