

Cuvée Thônex Rouge, AOC Genève 2017

Cépages:

Ce vin est issu d'un assemblage des cépages suivants :
Pinot Noir, Merlot

Appellation:

Appellation d'Origine Contrôlée Genève.

Géologie:

Classe de sol: Calcosol, moraine remaniée,
profond, carbonaté en surface.

Contrôle de la charge:

Décharge en vert avant fleurs pour un
rendement limité, = 0.55 l/m².

Vendange:

100% manuelle, raisins triés à la parcelle.

Vinification:

Dans les caves du Château, cuves équipées de contrôles de température.
Chais gravitaires. Elevage en foudre.

Cette cuvée est élaborée en collaboration avec la Mairie de Thônex.
Il s'agit d'un assemblage composé de pinot noir et de merlot, élevés en
foudre pendant 8 mois. Son nez est fruité avec des notes épicées. La
bouche est structurée avec des tanins fins, en final ressortent des
notes de pruneaux.

Accords : à déguster avec de la viande rouge, des viandes grillées, des
fromages corsés et des desserts à base de fruits rouges.



Domaine Château du Crest - Route du Château du Crest 40 - 1254 Jussy
022 759 06 11 - info@domaineducest.ch - www.domaineducest.ch