

Cuvée Thônex Blanc, AOC Genève 2017

Cépages :

Ce vin est issu d'un assemblage de Chasselas et de Sauvignon blanc.

Appellation :

Appellation d'Origine Contrôlée Genève.

Géologie:

Classe de sol: Calcosol, moraine remaniée, moyennement profonde.

Contrôle de la charge:

Décharge en vert avant fleurs pour un rendement limité, = 0.70 l/m².

Vendange

Raisins triés à la réception.

Vinification:

Dans les caves du Château, cuves équipées de contrôles de température.

Chais gravitaires. Elevage en cuves inox.



Cette cuvée, composée principalement de chasselas, est élaborée en collaboration avec la Mairie de Thônex.

Il s'agit d'un assemblage portant sur le fruit avec des notes florales. La bouche est fine, légèrement perlante avec des arômes de fruits à chairs blanches.

Accords : à déguster à l'apéritif, avec du fromage (fondue, raclette) ou en accompagnement de poissons du lac.



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