

Cuvée Thônex Rosé, AOC Genève 2017

Cépages:

Ce vin est issu d'un assemblage des cépages suivants :
Gamay, Garanoir.

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:

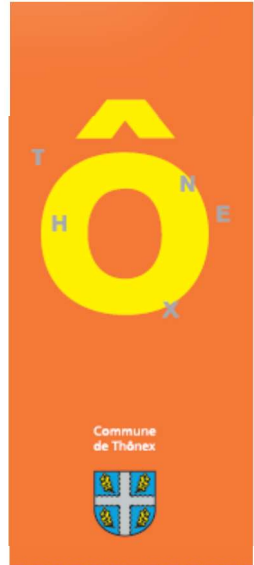
Raisins triés à la réception.

Vinification:

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

Cette cuvée est élaborée en collaboration avec la Mairie de Thônex.
Il s'agit d'un assemblage composé de Gamay et de Garanoir, pour sa complexité. Son nez est fruité avec des notes de framboise. La bouche est souple et friande avec des arômes de fruits rouges.

Accords : à déguster à l'apéritif, avec des viandes grillées 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