

“C’est pas moi, c’est Louis”

BLANC DE MERLOT



Cépage:

Cépage originaire de la région de Bordeaux (France).
Le Merlot serait issu du croisement naturel entre la Magdeleine Noire des Charentes et le Cabernet Franc.
Il donne des vins à bouquet très complexe souvent sur des notes fruitées (cerise, fraise, mûre, prune, pruneau, etc.), épicées (réglisse..), florales (violette..).
Le vin peut présenter une forte masse tannique, mais sur un registre charnu et plein en bouche, car souvent riche en alcool.

Provenance:

Appellation d'origine contrôlée: Genève
Périmètre: 1^{er} cru Dardagny
Lieu dit: Les Communailles
Sols: Calcaire (dépôts glacio-lacustre), limon, forte concentration de silte.

Vinification:

Le Merlot est pressé directement après son arrivée à la cave, en grappes entières, sans aucune macération afin d'avoir un minimum de couleur et de tanins.
La fermentation de ce vin suit le processus d'un vin blanc.
Elevage en cuve inox durant 7 à 8 mois.

Nez:

Riche palette d'arômes fruités avec des notes florales.

Bouche:

Belle structure, opulent et long en bouche. Vin pour la gastronomie.

Suggestion gastronomique:

Vin accompagnant à merveille les crustacés, coquillages et poissons, par exemple féra fumée du lac Léman.