



CHASSELAS

PEISSY-GENÈVE AOC – 75CL

Origine	AOC Genève, Peissy
Altitude	400-500 m
Terroir	Molasse, terre argilo-limoneuse
Cépage	Chasselas
Méthode de taille	Guyot
Rendement à l'hectare	96 hl/ha
Vinification	Vendangé début octobre Vinification traditionnelle
Degré alcoolique	12% vol.
Aspect	Couleur claire et cristalline
Nez	Parfum de poire et de fleur de tilleul
Bouche	Vif et équilibré
Gastronomie	A déguster en apéritif, avec les poissons de nos lacs et rivières, ainsi qu'avec les mets traditionnels au fromage (fondue, raclette)
Consommation	Dès maintenant et pendant 2 ans
Température de service	8 - 9°C

