



GAMARET

PEISSY-GENÈVE AOC – 75CL

ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

Origine	AOC Genève
Altitude	450 m
Terroir	Argilo-molassique
Cépage	Gamaret
Méthode de taille	Guyot
Rendement à l'hectare	60 hl/ha
Vinification	Macération pré-fermentaire à froid, suivie d'un cuvage traditionnel, rétrogradation malolactique et élevage d'un an en barriques de chêne français
Degré alcoolique	13.5% vol.
Aspect	Robe profonde, sombre et violacée
Nez	Arômes de fruits rouges, cassis, épices
Bouche	Fruité et structuré, tanins soyeux
Gastronomie	Viande rouge, gibier et fromage
Consommation	Dès maintenant et pendant 4-5 ans
Température de service	16-18 °C

