



**MERLOT DE PEISSY**  
**GENÈVE AOC – 150CL**  
**ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE**

<b>Origine</b>	AOC Genève, Peissy
<b>Altitude</b>	450 m
<b>Terroir</b>	Argilo-molassique
<b>Cépage</b>	Merlot
<b>Méthode de taille</b>	Guyot
<b>Rendement à l'hectare</b>	60 hl/ha
<b>Vinification</b>	Egrappage total, macération pré-fermentaire à froid, cuvage traditionnel. Elevage 15 mois en barriques de haute et moyenne chauffe.
<b>Degré alcoolique</b>	13,5% vol.
<b>Aspect</b>	Couleur intense, grenat foncé
<b>Nez</b>	Merise, prune
<b>Bouche</b>	Cassis, mûre, pain d'épice, rond et corsé
<b>Gastronomie</b>	Viande rouge à la broche, agneau au romarin, tournedos aux morilles, fromages.
<b>Consommation</b>	Dès maintenant et pendant 3-6 ans
<b>Température de service</b>	16-18 °C

