

LA DÎME

VIGNES ROUGES

GENÈVE AOC



DOMAINE ET TERROIR

Sélection parcelaire de nos vignobles genevois
Superficie : 1 ha
Sol : argilo-calcaire sur moraine glaciaire et roches molassiques
Altitude : 450 - 500 mètres
Densité de plantation : 6'500 pieds/ha
Exposition : Sud, sud-est en coteau

VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble des parcelles. Suivi parcelaire des maturités pour le choix de la date de récolte, rendements limités à la vigne, vendanges manuelles avec tri des raisins en caissettes afin de préserver l'intégrité des baies, puis deuxième tri à la cave. Cuvaision de 3 semaines environ. Elevage sur lies fines en barrique de chêne pendant 10 mois environ. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Robe soutenue aux reflets violets. Au nez, le bouquet expressif évoque des notes de fruits rouges et noirs accompagnées de fines touches épicées et toastées. Bouche ample et complexe avec une structure fruitée et des tanins bien intégrés. Un vin harmonieux de bonne persistance aromatique finale.

À TABLE

Volailles en sauce, viandes blanches, filet de bœuf, charcuterie, grillades, barbecue, pâtes, fromages, champignons

Appellation: Genève AOC
Cépage: Gamaret, Galotta, Cabernet
Potentiel de garde: 7 ans et plus selon millésime
Alcool: 13% vol.
Température de service: 15-18°C



CHARLES ROLAZ
HAMMEL - TERRES DE VINS
LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07
WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS