



## Garanoir

Un vignoble vigoureux, des vignes résistantes et un sol vivant, voilà les bases d'un bon vin bio. L'objectif du Clos du Château est d'obtenir des vins remarquables, exprimant les caractères du terroir et du cépage en harmonie avec la nature.

Les sols conservent tout leur caractère et toute leur fertilité puisqu'aucun pesticide de synthèse ni engrais chimique sont utilisés depuis 2017.



### APPELLATION

Genève



### CÉPAGE

100 % Garanoir (issu d'un croisement entre le Gamay et le Reichensteiner : cépage blanc allemand. Il est le petit frère du Gamaret)

### DENSITE

Forte densité de plantation (10 000 cep/ha) : mode de conduite hautement qualitatif, faible production de raisins par cep.

### ÉLABORATION

Macération à froid pour favoriser l'extraction des arômes et de la couleur. Cuvaision courte entre 1 à 2 semaines. Extraction douce et élevage en cuve dans le but de conserver au maximum le fruit de ce cépage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pourpre soutenue. Parfums de fruits noirs concentrés (mûre) et d'épices (note de réglisse). En bouche, il a beaucoup de rondeur avec des tanins soyeux et gourmands et doté d'un fruit très plaisant.

### METS & VIN

Idéal à déguster avec des viandes rouges, viandes rôties, spécialités italiennes, fromages.

### GARDE

Dans les 3 ans.