



Sentinel

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

50 % Gamaret, 50 % Garanoir (issu tous les 2 d'un croisement entre le Gamay et le Reichensteiner : cépage blanc allemand)

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. Macération finale à chaud pour continuer l'extraction en assouplissant les tanins et gagner en sucrosité. Cuvaison entre 2 à 3 semaines. Elevage en barriques et en foudre de chêne français pendant 12 mois, pour complexifier la palette aromatique et arrondir la structure.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur soutenue, nez de fruits mûrs (cerise noire, pruneau), d'épices, chocolaté, vanillé. En bouche, il a beaucoup de rondeur avec des tanins soyeux et gourmands et une bonne persistance.

METS & VIN

Idéal à déguster avec des viandes rouges ou même de la chasse (chevreuil, sanglier), des grillades, un plateau de fromages.

GARDE

Dans les 4 ans.

