



MajesT

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

60 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 15 % Syrah

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 de chêne français pendant 16 à 24 mois, pour complexifier la palette aromatique et arrondir la structure.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notre bestseller absolu ! Un vin remarquable par sa richesse, sa puissance, sa complexité et sa capacité à se bonifier avec les années. Arômes de fruits noirs, cacao mais aussi d'épices. Tanins puissants mais bien intégrés à la structure du vin.

METS & VIN

Idéal à déguster avec une côte de bœuf à la moelle, dinde farcie aux marrons, navarin d'agneau, cailles farcies, perdrix aux choux, plateau de fromages.

GARDE

Dans les 8 ans.