



## Chasselas

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 % Chasselas



### DENSITE

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

### ÉLABORATION

Pressurage en grappe entière, vinification traditionnelle en cuve à 18 °C, fermentation malolactique recherchée. Elevage sur lies fines pour complexifier la palette aromatique et apporter de la sucrosité.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle, reflets argentés. Doté d'arômes subtils fruités et floraux (agrumes, tilleul, fleurs blanches) et de notes minérales. Ce véritable vin d'apéritif offre, en bouche, souplesse, rondeur et fraîcheur grâce à la fine perception du gaz carbonique recherchée.

### METS & VIN

Idéal à l'apéritif, ouvre l'appétit, accompagne tous les poissons du lac et rivière et les mets au fromage.

### GARDE

Dans les 2 ans

