

VINS BLANCS

Aligoté 2021

Elégant, floral, arômes discrets de citron vert, pomme, pêche blanche. Idéal en apéritif. Accompagne les terrines de poisson, poisson d'eau douce, crustacés, fromage. Jaune pâle, cristallin. Belle floralité, bonne persistance en bouche, riche, rond. Vinification et maturation en cuve.

Garde : 0-3 ans

Verre (10cl) CHF 7.-
Bouteille (75cl) CHF 45.-

Pinot Blanc 2021

Rond, raffiné, ce vin subtil dégage au nez et en bouche un bouquet de fleurs et de fruits, des notes de coing, de miel. Parfum léger d'agrumes. Robe limpide. Pour l'apéritif et pour accompagner les entrées telles qu'asperges, poissons en sauces, les viandes blanches et la cuisine asiatique. Souple, puis progresse délicatement vers plus de richesse et d'onctuosité. Longue persistance, bonne attaque en bouche. Vinification et maturation en cuve. Cépage blanc.

Garde : 0-3 ans

Verre (10cl) CHF 7.-
Bouteille (75cl) CHF 45.-

Viognier 2021

Ce Viognier de grande qualité, élevé en fût de chêne, associe élégance et complexité. Un vin frais, minéral et gourmand. Couleur éclatante, légèrement jaune. Arômes d'agrumes, de mangue et de pêche, une attaque longue, un vin riche avec une belle rondeur, bel équilibre entre le fruit et le fumé. La grande floralité de ce vin permet également un très bon équilibre. Très apprécié frais à l'apéritif, il accompagne toutes les entrées et plats sur les poissons et fruits de mer, terrines, pâtés et fromages. Fermentation alcoolique en fût, puis élevage 12 mois.

Garde : 0-6 ans

Verre (10cl) CHF 9.⁵⁰
Bouteille (75cl) CHF 63.-

VINS ROUGES

Gamaret 2021

Un vin bien équilibré, structuré, corsé aux tanins agréables. Riche en couleur, notes épicées. Accompagne les plats relevés comme le boeuf, l'agneau, le gibier et le fromage. Robe profonde, sombre et violacée. Arômes de myrtille et cassis. Rond et structuré. Longue persistance, très concentré. Cépage conçu spécialement pour la région et les particularismes climatiques. Très beaux raisins.

Garde : 0-5 ans

Verre (10cl) CHF 9.-
Bouteille (75cl) CHF 60.-

Esprit de Genève 2021

Cet assemblage réunit les cépages traditionnels de notre région. Le Gamay apporte son fruit, ses notes épicées, sa fraîcheur, le Gamaret de la structure, des tanins serrés, et le Merlot sa rondeur. Un élevage en fût de chêne permet l'harmonisation des différents caractères. Accompagne harmonieusement les viandes rouges, le gibier et le fromage. Robe rouge intense. Arômes de prune noire, cassis, mûres et de myrtilles qui évoluent sur des touches épicées. Nez complexe et d'une grande finesse: des notes de fruits noirs et de réglisse. D'une structure modérée avec des tanins soyeux, la finale élégante confirme un bel équilibre. Macération pré-fermentaire à froid suivie d'un cuvage traditionnel. Elevage de 12 mois en barriques de chêne. Vin ambassadeur du vignoble genevois : assemblage coloré, épicé d'une grande fraîcheur. Un choix strict des raisins et des parcelles afin de réunir les meilleurs caractères de notre terroir.

Garde . 0-+10 ans

Verre (10cl) CHF 9.⁵⁰
Bouteille (75cl) CHF 63.-

Syrah 2020

D'une structure riche et ample, cette Syrah élevée en fût de chêne allie élégance et terroir. Des parfums poivrés et épicés dominent les saveurs. Un équilibre complexe très agréable. Accompagne gibier, viandes rouges, volailles et fromages. Robe sombre, grenat foncé. Arôme de violette et mûres, plus discrètement se mêlent le musc, la truffe, le cuir et le moka. Des touches épicées de type poivre et safran domine les parfums. En bouche, un bouquet d'épices se distingue fortement, une rondeur très agréable soutenue par des arômes de fruits noirs comme le pruneau, belle persistance avec un final en note poivrée. Macération pré-fermentaire à froid suivie d'un cuvage traditionnel. Elevage de 18 mois en barriques de chêne. Très bien adapté à nos terres, ce cépage trouve définitivement ses lettres de noblesse dans notre vignoble.

Garde : 0-+10 ans

Verre (10cl) CHF 12.-
Bouteille (75cl) CHF 80.-