

CUVÉE 1602

AOC Genève

Cé qu'è lainô, le Maître dé bataille...

Pour se souvenir de notre histoire et pour soutenir les actions de La Compagnie de 1602, nous avons élaboré une cuvée spéciale issue d'un vignoble millénaire genevois.

Un assemblage qui vous séduira par son fruité et sa bouche aux notes épicées et tanniques.



CÉPAGE

Subtil assemblage de Gamay et de Gamaret ; deux cépages s'exprimant pleinement sur le terroir genevois



VINIFICATION

Elevage classique



ACCORD

- Charcuterie
- Grillades
- Volaille
- Viandes rôties
- Viandes en sauce
- Fromage



SERVICE

Température de service 14-16°C



GARDE

3 ans



CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75cl.

DÉGUSTATION



ROBE

Rubis brillant

NEZ

Élégant et typé. Arômes poivrés mêlés à des notes de fruits rouges et noirs.

BOUCHE

Fraîche, souple et harmonieuse.