

La Clémence

Gamaret de Genève AOC

Cépage

Le Gamaret a trouvé à Genève un terroir qui lui convient à merveille et offre un vin chaleureux et expressif.

Vinification

Une vinification traditionnelle en cuve, suivie d'un élevage de 10 à 12 mois en barrique procure à ce vin toute son expression.

Robe

Couleur très soutenue aux tons pourpres.

Nez

Arômes puissants de fruits noirs, tels que mûre, myrtille et cassis avec des touches poivrées.

Bouche

Vin puissant et charpenté soutenu par de fins tanins. Belle longueur en bouche avec une finale épicée.



Gastronomie

- Viandes rouges en sauce
- Pot au feu avec moelle
- Viande de porc
- Gibiers en sauce
- Poissons iodés tels que rougets, rascasses

Température de service

16 - 18°C

Ce vin mérite de respirer avant d'être servi.

Aussi, n'hésitez pas à ouvrir cette bouteille bien avant de la déguster.

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles de 75cl.

Carton de 6 bouteilles de 50cl.

A l'unité ou en carton de 6 bouteilles pour le Magnum de 150cl.

