



Les Perrières - Aligoté de Peissy 2017

Genève AOC

Suisse › Genève › Peissy

Garde :
2 - 3 ans

% Vol :
13.00°



Cépage(s) :

Aligoté

Note de dégustation

Robe : Jaune pâle.

Nez : Aux arômes d'amandes, de noisettes et d'agrumes.

Palais : Long en bouche, riche, rond.

Accords mets-vin

Vin d'apéritif par excellence ! Il accompagne aussi très bien les mets à base de poisson et les plats de champignons sauvages.

Terroir

À 10 km de Genève, sur les pentes protégées d'une colline, le petit village de Peissy abrite le Domaine Les Perrières. Le terroir, marqué par des sols molassiques et argileux apporte aux vins une sève chaleureuse que souligne le fruité des cépages. Par respect de l'environnement, les vignes sont cultivées selon les normes fédérales dites de Production Intégrée.

Vinification

Vendangé début octobre, vinification traditionnelle.

Œnologue(s)

Sebastien Schwarz