

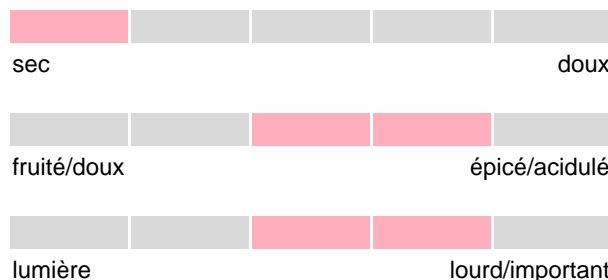


CABERNET FRANC CLÉMENCE GENÈVE AOC LA CAVE DE GENÈVE



Genève AOC, La Cave de Genève, Genève, Suisse

Profil de goût



Millésime 2022

Notes Rouge foncé et profond ; au nez, des arômes de fruits noirs et rouges, des notes épicées et un soupçon de tabac se mêlent. En bouche, le Cabernet Franc présente un équilibre parfait avec des tanins agréables et une finale persistante.

Accompagnement Grillades, plats de viande en général

Vinification 10-12 Mt. en barrique de français Chêne vieilli.

Les variétés de raisin 100% Cabernet Franc

Alcool 14.5%

Format 75 cl

Prix / Classements Falstaff (2015) 91/100 Punkte

LA CAVE DE GENÈVE

La grande histoire mouvementée de la Cave de Genève commence à la fin de la Première Guerre mondiale. En 1929, quelques vigneron de la région de l'Arve et Lac ont fondé une coopérative. Elle portait le nom de La Cave de la Souche et regroupait une cinquantaine de membres. C'est de ce groupe qu'est née la première Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) suisse. A partir de 1933, la coopérative s'appelle La Cave de Mandement. En 1948, l'Union Vin a commencé ses activités. Ses activités comprenaient toutes les tâches œnologiques, la conception et la vente de produits. En 1970, la société a traité près de 80 % de la production totale de Genève. L'activité principale était la transformation du raisin en vin et sa vente. La coopérative recevait les raisins pour les presser immédiatement après la récolte. Depuis 2007, la Cave de Genève SA est située à Satigny, la plus grande commune viticole de Suisse. Dans notre recherche d'un vignoble genevois, nous avons été absolument ravis de la ligne de barriques de la Clémence. Le nom de la Clémence, d'ailleurs, est dérivé de la cloche de 6238 kilos de la cathédrale Saint-Pierre, qui protège la population genevoise des démons et autres êtres maléfiques depuis 1407.