

Coteau de Cornière, AOC Genève Rouge ou Blanc 2018



Cépages

Ce vin est issu d'un assemblage des cépages suivants :
Pinot Noir, Gamay.

Appellation

Appellation d'Origine Contrôlée, Genève.

Géologie

Classe de sol: Calcosol, moraine remaniée,
moyennement profonde, texture caillouteuse.

Château
du Crest

• Jussy •

Contrôle de la charge

Décharge en vert avant fleurs pour un rendement limité,
= 0.66 l/m².

Vendanges

100% manuelles, raisins triés à la parcelle.

Vinification

Dans les caves du Château, cuves équipées de
contrôles de température. Chais gravitaires. Elevage en
foudres.

Domaine Château-du-Crest, J. Meyer & Cie

40, route du Château-du-Crest | 1254 Jussy-Genève

Tel : +41 22 759 06 11 | Mail : info@domaineducrest.ch