Domaine Grand'Cour - Jean-Pierre Pellegrin

Peissy - Genève

Par Qombucha

Détails de l'offre



PINOT NOIR 2024

Dès l'ouverture, ce Pinot Noir dégage une aromatique de fruits rouges frais, cerise et groseille, rehaussée de notes florales et d'une légère touche boisée qui s'estompe à l'aération pour laisser place à des nuances plus terreuses, typiques du cépage vinifié en grains entiers. En bouche, l'attaque est souple et friande, portée par des tanins fins et une acidité vive qui donnent du tonus à une matière élégante plutôt que puissante : le millésime 2024, marqué par une fin d'été chaude et sèche à Genève, a produit ici un rouge croquant et bien équilibré. Le bâtonnage régulier sur lies apporte un joli gras qui enrobe la structure sans l'alourdir. La finale, saline et digeste, prolonge le fruit sur une tension fraîche.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Genève

Appellation

AOC Genève

Mode de culture

Raisonnée

Cépages

Pinot Noir

Terroir

Secteur de Peissy, dans le Mandement : sols de molasse glaciaire sur substrat calcaire jurassique, à environ 450 mètres d'altitude

Vinification

Fermentation alcoolique en macération de grains entiers, sans trituration, par respect du fruit, avec immersion du chapeau. Fermentation malolactique engagée aussitôt après la fermentation alcoolique.

Élevage

Sur fines lies, avec bâtonnage régulier, en pièces bourguignonnes de 228 litres, pendant 10 mois.

Potentiel de garde

À déguster de nos jours à 2034+

Service

Servir à 14°C.

Degré alcoolique

13.2%

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Caille rôtie farcie au foie gras et girolles · Filet de biche rôti, airelles et purée de céleri-rave · Vacherin Mont-d'Or tiède au four, pommes de terre en robe des champs

Domaine Grand'Cour - Jean-Pierre Pellegrin

Peissy - Genève

Par Qombucha

Détails de l'offre



MERLOT NOIR 2024

Ce Merlot Noir s'ouvre sur un registre plus sombre que son compagnon de cave, mûre et cerise noire côtoyant des épices douces et une pointe de sous-bois qui s'affine à l'aération. La longue macération et le pigeage mené en douceur se ressentent dès l'attaque : la matière est dense et charnue, portée par des tanins mûrs et une texture presque veloutée, sans jamais verser dans la lourdeur grâce à une fraîcheur bien dosée. Le passage de dix mois sur fines lies en pièces bourguignonnes, avec bâtonnage régulier, apporte un volume gourmand et une rondeur qui enveloppent le fruit sans le masquer. Le millésime 2024, généreux en soleil d'août, donne ici un rouge plus corsé que le Pinot Noir du domaine, gourmand et bien équilibré. La finale, longue et épicée, se referme sur des tanins encore un peu fermes qui laissent entrevoir une belle marge de garde.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Genève

Appellation

AOC Genève

Mode de culture

Raisonnée

Cépages

Merlot Noir

Terroir

Secteur de Peissy, dans le Mandement : sols de molasse glaciaire sur substrat calcaire jurassique, à environ 450 mètres d'altitude

Vinification

Fermentation alcoolique en longue macération, avec pigeage mené en douceur par respect du fruit et immersion du chapeau. Fermentation malolactique engagée dès la fin de la fermentation alcoolique.

Élevage

Sur fines lies, avec bâtonnage régulier, en pièces bourguignonnes de 228 litres, pendant 10 mois.

Potentiel de garde

À déguster de nos jours à 2035+

Service

Servir à 16°C, passage en carafe conseillé une trentaine de minutes.

Degré alcoolique

13,2 % vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Joue de bœuf braisée au vin rouge et racines d'hiver · Magret de canard laqué au miel d'épices et figues rôties · Tomme genevoise affinée et confit d'oignons rouges au cassis