Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



DOMAINE DE LA DEVINIÈRE

Appellation

Genève AOC

Région

Satigny, Genève

Culture

Biologique certifiée BIO SUISSE

Typologie des sols

Argilo-calcaire sur molasse

Contenance

75cl

Bouchon

Liège

Conditionnement

Carton

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



CHASSELAS 2021

Couleur

Blanc

Maturité

A déguster de nos jours à 2026

Degré alcoolique

13% vol

Vinification

Traditionnelle

Température de service

10°C

Dégustation

Un Chasselas d'apéritif comme on les aime! Croquant, frais, petit carbonique à l'attaque qui relève à merveille les notes de pommes vertes et de nectarine. Jolie pointe de minéral pour clore la dégustation.

Elevage

8 mois en cuve sur lies fines

Accords mets / vin

Apéritif, malakoffs

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



ALIGOTÉ 2021

Couleur

Blanc

Maturité

A déguster de nos jours à 2025

Degré alcoolique

12.5% vol

Vinification

Traditionnelle

Température de service

10°C

Dégustation

Attaque typique du cépage sur une grande fraîcheur, fruits du verger croquants, pointe d'anis. La bouche évolue ensuite sur de belles notes florales accompagnées par une montée d'amplitude et une belle persistance. Finale bien sèche qui appelle le second verre!

Elevage

8 mois en cuve sur lies fines

Accords mets / vin

Écrevisses à la nage, filets de perche au beurre blanc

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



PINOT GRIS 2019

Couleur

Blanc

Vinification

Traditionnelle

Elevage

12 mois en cuve sur lies fines

Maturité

A déguster de nos jours à 2025

Température de service

12°C

Accords mets / vin

Daurade aux agrumes, emincé de volaille au curry vert

Degré alcoolique

14% vol

Dégustation

Répertoire empli de gourmandise avec une trame de gelée de coing, épices douces et tarte aux pommes. Belle amplitude aromatique en bouche sur fond de foin séché et retour sur une pointe de girofle et cannelle. Des amers nobles allongent la finale sur une superbe longueur sèche et élégante.

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



GAMAY 2020

Couleur

Rouge

Maturité

A déguster de nos jours à 2025

Degré alcoolique

13% vol

Vinification

Traditionnelle

Température de service

14°C

Dégustation

Un Gamay sur le fruit frais, petites baies noires juteuses en tête, finement relevées par des notes de sous-bois et poivre noir. Toucher très digeste et appétant pour un vin gouleyant et relayé par une grande fraîcheur.

Elevage

8 mois en cuve

Accords mets / vin

Plateau de charcuterie, fromages de chèvre

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



DEVIN 2020

Couleur

Rouge

Cépages

Gamaret, Garanoir, Diolinoir

Vinification

Traditionnelle

Elevage

12 mois en foudre et fûts de chêne, 20% de bois neuf

Maturité

A déguster de nos jours à 2032

Température de service

16°C

Accords mets / vin

Filet de cerf aux champignons des bois, magret de canard aux épices

Degré alcoolique

13.5% vol

Dégustation

Balade dans les bois avec une superbe lecture de myrtilles et mûres sauvages. La bouche est élégante et équilibrée, dominée par les baies noires et une belle dose de poivre. Élevage fin et discret pour laisser la place à l'aromatique de s'exprimer au mieux. Pointe de cuir et fumé en finale.

Domaine de la Devinière

Genève AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



CABERNET SAUVIGNON 2020

Couleur

Rouge

Vinification

Traditionnelle

Elevage

18 mois en fûts de chêne, 20% de bois neuf

Maturité

A déguster de nos jours à 2032

Température de service

16°C

Accords mets / vin

Civet de chevreuil, chocolat extra-noir

Degré alcoolique

13% vol

Dégustation

Encore dans son enfance, ce pur Cabernet Sauvignon exprime la concentration et la maturité du millésime. La matière est dense, riche et puissante, accompagnée par un élevage sous bois en conséquence, promettant un excellent potentiel de garde. La dégustation évolue sur une très longue finale légèrement vanillée et mentholée.