

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Les Vins de Philippe Chevrier Assemblage

Genève AOC

Cave de Genève

**Région :** Genève, Suisse.

**Appellation :** Genève AOC.

**Domaine :** La Cave de Genève.

**Cépages :** 30% Merlot, 70% Cabernet Sauvignon

**Millésime :** 2017

**À déguster jusqu'en :** 2032

**Robe :** cerise rouge.

**Nez :** notes de vanille et de fumée, arômes de myrtille, de violette et de lierre.

**Bouche :** structure charnue, tannins très fins, bel équilibre acide, finale corsée, épicée, fraîche et sapide. A passer en carafe avant de servir.

**Conclusion :** assemblage bordelais de haut vol démontrant le potentiel du terroir genevois!

**Service :** servir à 16°C. Viandes rouges grillées ou braisées.

Administrée par le brillant oenologue Nicolas Bonnet, la Cave de Genève est la plus grande entreprise du secteur viticole dans le canton. Philippe Chevrier est le chef charismatique du Domaine de Châteauvieux, noté 19/20 au Gault & Millau. En 2005, ils ont créé la ligne haut de gamme « Les vins de Philippe Chevrier », déclinée en cinq cuvées d'exception. En 2018, le Gault & Millau a inclus cette gamme parmi les 125 meilleurs vigneronnes suisses.

**Teneur en alcool :** 13.5%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf. :** 92999 75 2017

**Prix spécial membre :** 25.70 **-20%**

**Prix catalogue :** 32.10