

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Convergence

Genève AOC

Domaine Les Parcelles

**Région** : Genève, Suisse.

**Appellation** : Genève AOC.

**Domaine** : Domaine Les Parcelles.

**Cépages** : 10% Pinot Blanc, 10% Pinot Gris, 20% Chasselas, 30% Doral, 30% Charmont

**Millésime** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2026

**Robe** : jaune vert, lumineuse, avec des reflets or.

**Nez** : fin, élégant avec des notes d'amande, de tilleul, d'agrumes, de pomme mûre et de poire.

**Bouche** : ample, ronde, soutenue par une agréable fraîcheur. Un bel équilibre avec une expression aromatique en finale d'amande et de fruits blancs.

**Conclusion** : un vin blanc d'apéritif gourmand qui séduit par son élégance et sa finesse, et dont l'excellent rapport qualité-prix n'est plus à démontrer !

**Service** : à 9°C à l'apéritif, avec un filet de féra aux amandes, une tarte au fromage.

Le domaine de l'oenologue Laurent Villard a été fondé en 1994. La matière première lui est livrée par des amis vigneron, qui la produisent sur environ six hectares, selon ses spécifications exactes et ses normes de qualité.

**Teneur en alcool** : 12.8%

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

**Réf.** : 90096 75 2022 **Prix catalogue** : 13.60