

ANTICA BLANC



Son nom "Antica" a été choisi pour mettre en avant l'histoire gallo-romaine du domaine situé au dessus de l'aqueduc romain. Nous retrouvons régulièrement des fragments d'amphores, mosaïques dans nos vignes autour du domaine. Le Chardonnay est l'un des cépages planté de notre région viticole qui révèle à merveille notre terroir de granite.



Notes de dégustation : Doré avec des reflets sable, ce vin se distingue par des arômes de bois frais, capuccino, pêche, ananas, mangue, beurre frais, brioché et des notes vanillées. Les fruits confits denses au palais sont relevés par de l'onctuosité et une belle fraîcheur. Ce vin surprend par son caractère riche, chaleureux, raffiné et subtilement équilibré.

Accords Mets & Vins: Blanquette de veau, comté, gratin dauphinois, quenelle au champignon de paris, lentille aux petits salé

Cépage : 100% Chardonnay

Appellation : AOC Coteaux du Lyonnais

Millésime : 2020



Vignoble : Sol Granitique sur la commune de Taluyers à 300m d'altitude. Vignes conduites en Agriculture Biologique avec des pratiques biodynamiques. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle le 29 aout

Vinification : Les raisins sont pressés et le jus est ensuite mis en barrique. La fermentation alcoolique en levures indigènes dure un mois. Batonnage quotidien pendant 2 mois.

Elevage : 10 mois d'élevage en barrique de chêne français

Barrique de 1 à 10 vins. Les vins sont soutirés et mis en bouteilles en jour fruits.

Mise en bouteille : Juillet 2021

Alcool / Alcohol : 13.7 °

Température de service : Entre 11° et 13°



POUR PLUS D'INFOS : WWW.DOMAINEDEPRAPIN.FR // JULLIANH@DOMAINEPRAPIN.FR

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE