ANTICA
ROUGE

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. Le Gamay est le cépage phare de notre région viticole qui révèle à merveille notre terroir de granite.

Notes de dégustation : Rubis et sombre, ce vin se distingue par des arômes de cerise noire, d'épices et des notes boisées et vanillées. Un vin charpenté, aux saveurs intenses de mûres, poivre noir, réglisse. Les fruits denses au palais sont relevés par une structure tannique fine et une belle fraicheur. Ce vin surprend par son caractère riche, abondant, raffiné et subtilement équilibré.

Accords Mets & Vins : Poulet roti, lasagne au boeuf, filet mignon, Saint Nectaire, légumes farcis

Cépage : 100% Gamay

Appellation : AOC Coteaux du Lyonnais

Millésime : 2021

Vignoble : Sol Granitique sur la commune de Taluyers à 300m d'altitude. Vieilles vignes de 50 ans en moyenne conduite en Agriculture Biologique avec des pratiques biodynamiques. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle.

Vinification : Les raisins sont égrappés pour être par la suite encuvés. Fermentation alcoolique en levures indigènes et macération de 3 semaines en cuve béton avec remontage et pigeage ancestral quotidien.

Elevage: 10 mois d'élevage en barrique de chêne français 10% barrique neuve, 90% barrique de 5 à 10 vins. Les vins sont soutirés et mis en bouteilles en jour fruits.

Mise en bouteille : Septembre 2022

Alcool : 14.5 °

Température de service : Entre 15° et 18°

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

CERTIFIÉ PAR FR- BIO -01
AGRICULTURE FRANCE