

“Le Chardonnay est l'un des cépages planté de notre région du Lyonnais qui révèle à merveille notre terroir de granite sur la commune de Taluyers.”



## AMPHORE



Chardonnay  
Millésime 2021  
Appellation Coteaux du Lyonnais

COTE  
• AUX  
DU •  
LYON  
NAIS ×  
Le vignoble de Lyon

Vignoble : Terroir granitique sur la commune de Taluyers à 300m d'altitude. Les vignes sont conduites en Agriculture Biologique et en Biodynamie. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle et à la cave.

Vinification : Les raisins sont égrappés et mis en amphore de terre cuite. Fermentation alcoolique en levures indigènes et macération de 7 mois en amphore avec pigeage manuel quotidien pendant la fermentation.

Elevage : 3 mois d'élevage en amphore. Le vin est filtré et mis en bouteilles en jour fruits.

Mise en bouteille : Juin 2022

Alcool : 12.5 ° | Température de service : 12° avec carafage

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe or pâle, ce vin se distingue par des arômes fumés, épicés, beurrés. Un vin aux saveurs intenses de pâte de coing, noisette, zestes d'agrumes, mélisse, ananas, litchi. Ce vin surprend par son caractère raffiné et subtilement équilibré.



### ACCORDS METS & VINS

Fromages type tomme de brebis, vieux comté, Saint Pierre, bar, Veau, jus et écrasé de pommes de terre

