

“Le Gamay est le cépage phare et historique de notre région viticole du Lyonnais qui révèle à merveille notre terroir de granite.”



AMPHORE



Gamay
Millésime 2019
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. Une vigne planté en 1903 conduite en Agriculture Biologique et en Biodynamie. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle et à la cave.

Vinification : Les raisins sont égrappés pour être par la suite dans une amphore de terre cuite. Fermentation alcoolique en levures indigènes et macération d'un mois avec pigeage manuel quotidien.

Elevage : 12 mois d'élevage en amphore. Le vin est filtré et mis en bouteilles en jour fruits.

Mise en bouteille : novembre 2020

Alcool : 14 ° | Température de service : 16° avec carafage

NOTES DE DÉGUSTATION

Rober burlat reflet acajou, ce vin se distingue par des arômes de cerise noire confite, de paprika et de pivoine. Un vin aux saveurs intenses de mûres, cerise, fumé poivre noir. Les fruits denses au palais sont relevés par une structure tannique fine. Ce vin surprend par son caractère puissant et subtilement équilibré.



ACCORDS METS & VINS

Tomme de vache affinée, roti de porc aux pommes et au cidre, lapin aux pruneaux, crumble de légumes aux épices

