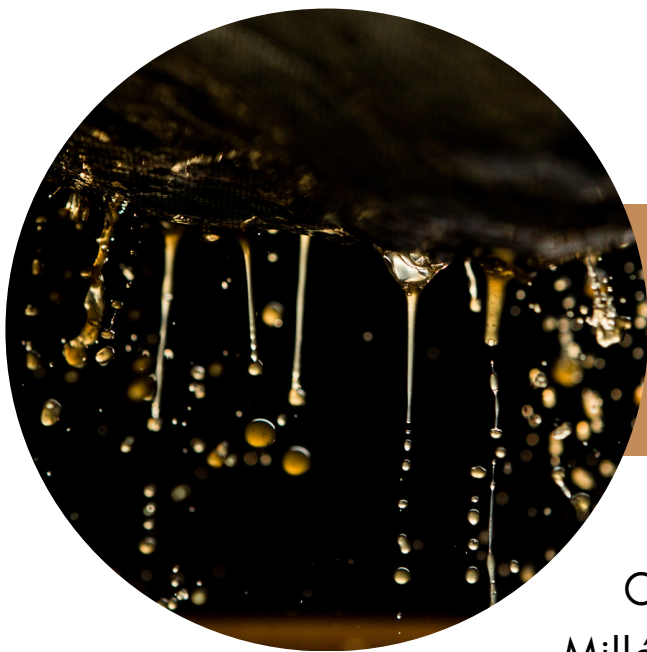


“Le Chardonnay est l'un des cépages planté de notre région du Lyonnais qui révèle à merveille notre terroir de granite sur la commune de Taluyers.”



## ENTRE CIEL & TERRE



### Chardonnay Millésime 2023 Appellation Coteaux du Lyonnais

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

Vignoble : Terroir de gneiss à 300m d'altitude sur la commune de Taluyers. Vignes conduites en Agriculture Biologique et en Biodynamie. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle.

Vinification : Les raisins sont pressés, le jus est ensuite débourbé. La fermentation alcoolique spontanée se fait en cuve inox. Vinification sans intrant.

Elevage : 4 mois d'élevage en cuve inox sur lie fine. Le vin est filtré.

Mise en bouteille : Janvier 2024 en bouteille réemployable, ramenez-vous bouteilles au domaine ou en point de collecte Rebooteille

Alcool : 12.5 ° | Température de service : 10-12°



DOMAINE DE PRAPIN

## NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe or pâle, ce vin se distingue par des arômes de fruits exotiques, mie de pain, beurre, noisette, tilleul, ananas et pêche. Les fruits exotiques au palais sont relevés par de l'onctuosité et une belle fraîcheur amenée par le gaz du vin.



## ACCORDS METS & VINS

Truite des Dombes aux amandes, Monts d'Or, fondue jurassienne, poulet aux champignons de Paris et à la crème

