

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



ENTRE CIEL & TERRE



Gamay
Millésime 2021
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 et Mornant. Vignes conduites en Agriculture Biologique et en Biodynamie. 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 7 jours en cuve béton avec remontage et pigeage ancestral quotidien.

Elevage : 10 mois d'élevage en cuve béton. Le vin est filtré.

Mise en bouteille : Mai 2022

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



DOMAINE DE PRAPIN

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe framboise avec des reflets mauve, ce vin se distingue par des arômes fumé, pivoine, fraise des bois, prune quetsche, poivre noir, mentholé. Les fruits noirs denses et le poivre au palais sont relevés par de la rondeur des tannins et une belle fraîcheur. Ce vin surprend par son caractère atypique, raffiné et subtilement équilibré.

ACCORDS METS & VINS

Saucisson brioché, andouillette, tomme de vache, boeuf bourguignon, cuisine lyonnaise

