

“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.”



LES CERISIERS



Chardonnay
Millésime 2022
Appellation Coteaux du Lyonnais

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

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

Vinification : Les raisins sont pressés et le jus est ensuite entonné. La fermentation alcoolique en levures indigènes. Batonnage pendant 2 mois. Vinification sans intrant.

Elevage : 9 mois d'élevage en barrique de chêne français. Fûts de chêne de 1 à 5 vins. Le vin est filtré.

Mise en bouteille : Juillet 2023 en bouteille réemployable, ramenez-vos bouteilles au domaine ou en point de collecte Rebooteille

Alcool : 13 ° | Température de service : 10-12°

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe dorée, ce vin se distingue par des arômes de bois frais, cappuccino, pêche, ananas, mangue, beurre frais, brioché et des notes vanillées. Les fruits confits denses au palais sont relevés par de l'onctuosité et une belle fraîcheur



ACCORDS METS & VINS

Blanquette de veau, comté, gratin dauphinois, quenelle au champignon de paris, poulet roti

