

“Nous sortons des sentiers battus avec ce rosé de Gamay gastronomique d’une extrême finesse”



LES CHARMES



Gamay
Millésime 2022
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.

Vinification : Les raisins rouges à jus blanc sont pressés, le jus est débourbé et ensuite mis en barrique. La fermentation alcoolique en levures indigènes dure 2 semaines. Remuage des lies régulier pendant 2 mois.

Elevage : 6 mois d'élevage en fût de chêne français de 3 vins et 4 mois en cuve inox. Le vin est ensuite filtré et mis en bouteilles en jour fruits.

Mise en bouteille : Juillet 2023

Alcool : 12.5 ° | Température de service : 10°

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle. Ce vin se distingue par des arômes de bois frais, floraux groseille, moka, fraise des bois, beurre frais, brioché et des notes vanillées. Les notes gourmandes de petits fruits rouges sont relevés par de l'onctuosité et une belle vitalité. Ce vin surprend par son caractère riche, frais et subtilement équilibré.



ACCORDS METS & VINS

Tataki de thon, wok de crevettes aux légumes, fromages crémeux, gaspacho courgette menthe, tielle sétoise

