

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



LES CHÊNES



Gamay
Millésime 2021
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 sont égrappés pour être par la suite encuvés. Fermentation alcoolique en levures indigènes et macération de 3 semaines en cuve béton avec remontage et pigeage ancestral quotidien.

Elevage : 10 mois d'élevage en barrique de chêne français 5% barrique neuve, 95% barrique de 5 à 10 vins. Le vin est filtré et mis en bouteilles en jour fruits.

Mise en bouteille : Septembre 2022

Alcool : 13 ° | Température de service : 16° avec carafage

NOTES DE DÉGUSTATION

Rubis et sombre, ce vin se distingue par des arômes de cerise noire, d'épices et des notes boisées et vanillées. Un vin aux saveurs intenses de mûres, cerise, fumé poivre noir, réglisse. Les fruits denses au palais sont relevés par une structure tannique fine et une belle fraîcheur. Ce vin surprend par son caractère raffiné et subtilement équilibré.



ACCORDS METS & VINS

Lasagne au boeuf, filet mignon, Saint Nectaire, légumes farcis

