

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



AMPHORE



Gamay
Millésime 2023
Appellation Coteaux du Lyonnais

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

Vignoble : Terroir de gneiss sur la commune de Taluyers à 350m d'altitude. Une vigne de 80 ans avec de belles sélections massales conduite en Agriculture Biologique et en Biodynamie depuis 2012. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle et à la cave.

Vinification : Les raisins sont égrappés et vinifié en amphore de terre cuite. Fermentation alcoolique en levures indigènes et macération d'un mois avec pigeage manuel quotidien.

Elevage : 10 mois d'élevage en amphore de terre cuite.

Mise en bouteille : juillet 2024

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge burlat reflet violine, ce vin se distingue par des arômes de cerise noire confite, de paprika et de réglisse. Un vin aux saveurs intenses de mûres, cerise, fumé, poivre noir. Les fruits denses au palais sont relevés par une structure tannique fine et souple. Ce vin surprend par son caractère puissant et subtilement équilibré.



ACCORDS METS & VINS

Tomme de vache affinée, parmentier de canard, lapin aux pruneaux, crumble de légumes aux épices

