"Le Chardonnay est l'un des cépages planté de notre région du Lyonnais qui révèle à merveille notre terroir de gneiss sur la commune de Taluyers."

LES CERISIERS

Chardonnay
Millésime 2023
Appellation Coteaux du Lyonnais

COTEAUX DU LYONNAIS
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 2 à 5 vins.

Mise en bouteille : filtration et mise en bouteille réemployable en juillet 2024 , ramenez-vos bouteilles en point de collecte Rebooteille

Alcool : 12 ° | Température de service : 10-12° | So2 total : 65mg/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe dorée, ce vin se distingue par des arômes de bois frais, capuccino, pêche, ananas, amande grillée, beurre frais, brioché et des notes vanillées et de menthe poivrées. Les fruits à chairs blanches au palais sont relevés par de l'onctuosité et une tension sur des notes citronnées

ACCORDS METS & VINS

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

reprise d'une parcelle en conventionnelle, 1ère année de conversion AB

RAPPORTEZ-MOI POUR RÉEMPLOI

PLUS D'INFOS | DOMAINEDEPRAPIN.FR | CONTACT@DOMAINEDEPRAPIN.FR