

“Nous sortons des sentiers battus avec ce rosé de Gamay gastronomique , fermez les yeux et laissez-vous séduire par sa grande finesse”



LES CHARMES



Gamay
Millésime 2024
Appellation Coteaux du Lyonnais

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

Vignoble : Terroir de gneiss granitique sur la commune de Taluyers à 350m d'altitude. Les vignes sont conduites en Agriculture Biologique et en Biodynamie labellisé Demeter. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle.

Vinification : Les raisins rouges sont pressés directement, le jus est débourbé et ensuite mis en barrique. La fermentation alcoolique se fait en levures indigènes, vinification sans intrant en fût de chêne. Batonnage des lies régulier pendant 2 mois.

Elevage : 6 mois d'élevage en fût de chêne français de 3 vins.

Mise en bouteille : mai 2024

Alcool : 12.5 ° | Température de service : 10° | SO2 total : 40mg/L



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

