

“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 2022
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. 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 de 5 à 10 vins. Le vin a été mis en bouteilles en juillet 2023.

Alcool : 13 ° | Temp de service : 16° avec carafage
SO2 total: 40mg/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Rubis et sombre, ce vin se distingue par des arômes de cerise noire, d'épices et des notes boisées, fumées et vanillées. Un vin aux saveurs intenses de cerise, fumés, poivre noir, tabac frais et réglisse. Les fruits denses au palais sont relevés par une structure tannique fine et une belle fraîcheur. Ce vin surprend par son équilibre sur la fraîcheur.



ACCORDS METS & VINS

Poulet tandoori, paté croûte de canard, Saint Nectaire, légumes farcis

