"L'amphore de terre cuite nous permet d'avoir des profils de vins atypique ayant un bon potentiel de garde, de la finesse et fraicheur"

AMPHORE

Gamay
Millésime 2024
Appellation Coteaux du Lyonnais

COTEAUX DU LYONNAIS
Le vignoble de Lyon

Vignoble : Terroir granitique sur la commune de Taluyers à 300m d'altitude. Une vigne de Gamay conduite en Agriculture Biologique et en Biodynamie. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle et à la cave.

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

Elevage : 12 mois d'élevage en amphore TAVA. Le vin est mis en bouteilles en jour fruits.

Mise en bouteille : novembre 2025

Alcool : 12 ° | Température de service : 16° avec carafage | So2 total : 21 mg/L

NOTES DE DÉGUSTATION

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

ACCORDS METS & VINS

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

demeter

CERTIFIÉ PAR FR- BIO -01
AGRICULTURE FRANCE

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