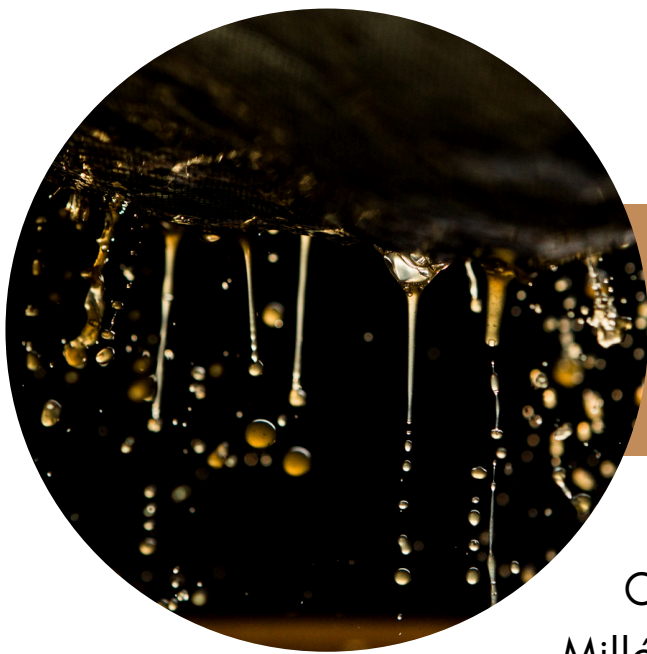


“Le Chardonnay est l'un des cépages planté de notre région du Lyonnais qui révèle à merveille notre terroir de gneiss granitique sur la commune de Taluyers.”



ENTRE CIEL & TERRE



Chardonnay
Millésime 2025
Appellation Coteaux du Lyonnais

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

Vignoble : Terroir de gneiss à 300m d'altitude sur la commune de Taluyers. Vignes conduites en Agriculture Biologique et labellisé Demeter en Biodynamie. Vendange fin aout 2025

Vinification : Les raisins de chardonnay et aligoté sont pressés, le jus est ensuite débourbé à froid. La fermentation alcoolique se passe en cuve inox en levures infigènes entre 12 et 17°C. Vinification sans intrant.

Elevage : 5 mois d'élevage en cuve inox sur lie fine. Le vin est filtré.

Mise en bouteille : Mars 2026 en bouteille réemployable, ramenez vos bouteilles au domaine ou en point de collecte revera

Alcool : 12 ° | Température de service : 10° | So2 total : 44 mg/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe or pâle, ce vin se distingue par des arômes d'ananas, amande, mie de pain, beurre, pêche blanche. Les fruits exotiques au palais sont relevés par de l'onctuosité et une belle fraîcheur amené par notre terroir et le gaz du vin.



ACCORDS METS & VINS

Truite des Dombes aux amandes, Monts d'Or au four, fondue jurassienne, poulet roti avec pleurotes à la crème

