



## COTEAUX DU LYONNAIS "Sputnick"

**AOC :** Coteaux du Lyonnais

**Terroir :** Nos Coteaux du Lyonnais viennent du sud de l'appellation, non loin des bords du Rhône, sur la commune d'Orlienas, où les sols sont fait de moraines glacières ( gros galets). L'exposition est Sud-est. Ces vignes sont en pente douce, la vallée à cet endroit étant peu escarpée. Les terrains, caillouteux, chauds et filtrants, permettent une bonne maturation du Gamay, cépage rouge de cette appellation.

**Superficie :** 0.5 ha

**Cépage :** Gamay

**Age des vignes :** 20 ans en moyenne

**Travail des vignes :** Les vignes sont cultivées le plus naturellement possible. La densité est de plus de cinq mille cepes à l'hectare. En hiver, les sols restent naturellement enherbés. Les vignes sont palissées assez haut et taillé en cordons de Royat. Les sols sont travaillés au printemps et en été. Il n'y a pas d'engrais chimiques, mais des fumiers compostés, et les traitements sont très modérés, sans insecticides ni produit chimique de synthèse.

**Vinifications :** Les vendanges se font à la main. Un tri soigné est effectué à la vigne par les vendangeurs. Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; grappes entières . Une fermentation carbonique est faite sur cette cuvée. Nous maintenons une température modérée pour une extraction tout en douceur. Nous décevons après quatre semaines, suivant dégustation.

**Elevage:** 12 mois en futs de deux ou trois ans.

**Production annuelle:** environ 300 bouteilles/an

**Garde et apogée :** Ils peuvent être bus dès la mise en bouteille, afin de profiter pleinement de leurs arômes de jeunesse, mais peuvent aussi se garder sept ou huit ans.

**Dégustation :** Les vins de cette cuvée ont un nez gourmand (cerises, mûres, groseilles, framboises ). En bouche, le vin est plaisant, généreux avec une belle charpente. Les tanins sont présents mais tous en fraîcheur.

**Accord mets et vins :** Ce sont des vins à servir sur un mâchon de charcuterie lyonnaise ou des plats d'hiver comme un coq au vin, dans les 5 à 6 années qui suivent leur récolte.



Vin biologique, Certifié par ECOCERT