



Vin biologique, Certifié par ECOCERT

COTEAUX DU LYONNAIS "Galet"

AOC : Coteaux du Lyonnais

Terroir : Nos Coteaux du Lyonnais viennent du sud de l'appellation, non loin des bords du Rhône, sur les communes de Millery et Orlenas, où les sols sont fait de moraines glaciaires (gros galets) et de roches métamorphiques (gneiss, granit). 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 : 1.5 ha

Cépage : Gamay

Age des vignes : 40 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; ils sont partiellement égrappés et foulé. La fermentation est faite avec les levures indigènes. La vinification est une vinification de vin de garde. Nous maintenons une température modérée pour une extraction tout en douceur, les cuves sont pigées et remontées deux fois par jour. Nous décuvons après quatre semaines, suivant dégustation.

Eleavage: 12 mois en futs de deux ou trois ans.

Production annuelle: environ 6000 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 de cerises, mûres, groseilles, framboises. En bouche, le vin est plaisant, avec une belle charpente.

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.