



COTEAUX DU LYONNAIS "Le Clos"

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 Montagny, où les sols sont fait 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 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; 30 % en grappes entières. 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/ou remontées une fois par jour. Nous décuvons après quatre semaines, suivant dégustation.

Elevage: 12 mois en fûts de deux à dix ans, avec 10 % fûts neufs

Production annuelle: environ 2 500 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 neuf ou dix ans.

Dégustation : Ce vin est équilibré et très fruité (cerises, mûres, groseilles, framboises). Avec des tanins bien enrobés, et une fraîcheur minérale en fin de bouche . C'est un vin précis, qui vieillira merveilleusement bien .

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.