



Vin biologique, Certifié par ECOCERT

COTEAUX DU LYONNAIS " Les Pessiaux

AOC : Coteaux du Lyonnais

Terroir : Nos Coteaux du Lyonnais viennent du sud de l'appellation, non loin des bords du Rhône, sur la commune de Millery, où les sols sont fait de moraines glaciaires (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. Sélection massales.

Superficie : 0.5 ha

Cépage : Gamay

Age des vignes : Vieilles vignes

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 % de 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 remontées deux fois par jour. Nous décevons après quatre semaines, suivant dégustation.

Elevage: 12 mois en futs de deux à trois ans.

Production annuelle: environ 150 magnums/an

Garde et apogée : Des vins à oublier en entre 5 à 15 ans dans sa cave ...

Dégustation : Ce vin présente une grande et belle structure, fruits rouges d'un côté, finesses des tanins de l'autre et une longueur en bouche soyeuse. Ce que souhaitais Guillaume sur cette cuvée ; un vin de garde en Gamay. Afin qu'il laisse apparaitre sa complexité aromatique, son équilibre et sa fraîcheur sans oublier la rondeur du Gamay.

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.