

CHAPITRE 6

AOC COTEAUX DU LYONNAIS ROUGE 2023

Cépage : 100% Gamay

Label : Certifié AB

Vigne : Taluyers Lieu dit Lavaur

Plantée en 1988

Terroir : granitique

Taille : Cordon de Royat

Vendange : mécanique - 09/09/2023

Vinification : SO2 Total 26 mg/L

Fermentation en cuve béton

Elevage en cuve Inox

Très peu d'intervention pendant la fermentation, uniquement un remontage quotidien 80 % égrappé 20 % de vendanges entières

Macération courte 6 jours

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

Degré d'alcool : 12,5°



YF

DOMAINE
D'YF

Dégustation & Accord

Ce vin a la vive robe rouge laissera entrevoir un nez léger porté sur le fruit. La cerise et autres fruits rouges s'y exprimeront subtilement.

En bouche, le fruit restera dominant allié à une belle tension qui donnera de la structure au vin.

Cette cuvée est celle de la convivialité avec une approche simple et efficace de la dégustation.

Accord : Saucisson brioché

L'alliance parfaite des terroirs ne vous décevra pas