



Vin biologique, Certifié par ECOCERT

Coteaux du Lyonnais "Rosé"

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, les sols sont faits de moraines glaciaires (gros galets), sur le village d'Orliénas de granits. L'exposition est Sud-est. Ces vignes sont relativement plates, la vallée à cet endroit étant peu escarpée. Les terrains formés de sables et de gros galets sont chauds et permettent une bonne maturation du Gamay, cépage rouge de cette appellation.

Superficie : 0.3 ha

Cépage : Gamay

Age des vignes : 30 ans en moyenne

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

Vinifications : Arrivés au chai, les raisins sont encuvés par gravité; ils sont égrappés, et restent en cuve quelques heures, avant d'être pressés. La fermentation est faite en barrique, avec les levures indigènes.

Eleavage : 6 mois en fûts.

Production annuelle : environ 2000 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 une année ou deux.

Dégustation : Ce sont des rosé assez colorés, friands, avec un beau nez de fruits rouges, groseilles et framboises.

Accord mets et vins : des plats d'été, salades composés, grillades, charcuterie; également des desserts à bases de fruits rouges, comme une tarte aux fraises.