



Régis Descotes
Vigneron en Lyonnais

Toute une Histoire – En Rouges

Au cœur d'un vignoble deux fois millénaire, aux portes de Lyon, je perpétue aujourd'hui une tradition familiale née en 1689 à Millery. De mes ancêtres, j'ai retrouvé cette volonté de « vivre » mon terroir en accompagnant la nature et en élaborant des vins fidèles, reflets de notre savoir-faire mais aussi de notre savoir-vivre...

Vin de France Rouge

Terroir

Moraine glaciaire et sol de galets roulés typiques de la vallée du Rhône.
Exposition Est/Sud-est.

Encépagement

Assemblage de 60% de Syrah et 40% de Gamay noir.

Viticulture

Vignoble palissé d'une densité de 5000 pieds par hectare, conduit en agriculture biologique dans le respect du terroir et de la plante. Travail du sol, maîtrise de la vigueur, effeuillage et soins de tous les instants jusqu'à une maturité optimale voir une surmaturité.

Vinification

Récolte à parfaite maturité, égrappage et cuvaisons longues accompagnées de piépages et remontages réguliers.
Fermentations malolactique en pièces (fûts de chêne traditionnels).

Elevage

12 mois en fûts, sur lies, sans soutirage.

Production

Rendement moyen 40 hl/ha.
Tirage : env. 5000 bouteilles.

Degré d'alcool

14 % Vol.

Style

Un vin tout en finesse et en dentelle offrant des parfums de cassis, de kirch et cerise noire. Bouche franche et élégante sur le fruit très mûr avec une finale légèrement épicée.

Garde

Pouvant être apprécié dans l'année, il gagnera en complexité à être gardé 2 à 3 ans voir 5.

Accord

Un pot-au-feu, des grillades et magrets de canard ; son fruit et son coté soyeux accompagnera également à merveille les cuisines du sud.

