



Régis Descotes Vigneron en Lyonnais

L'archevêque - Rouge

Cuvée d'exception qui marque les très grands millésimes dans lesquels la nature et le travail de l'homme sont en parfaite harmonie au point d'atteindre des sommets. Le nom de cette cuvée rend hommage à un aïeul lui-même fils de vigneron ayant marqué la vie lyonnaise au XIX^e.

AOP Coteaux du Lyonnais Rouge

Origine : Vieilles vignes sur les coteaux de « La Tour », dominant le fleuve Rhône, autrefois appelés « Le Grand coin ».

Terroir

Moraine glaciaire orienté sud-est.

Encépagement

100% Gamay noir à jus blanc. Age moyen 45 ans.

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 sur-maturité.

Vinification

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

Elevage

14 mois en fûts, sur lies, sans soutirage.

Production

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

Degré d'alcool

14.5 % Vol.

Style

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

Garde

Pouvant être apprécié dans les 2 ans, il gagnera en complexité à être gardé 3 à 4 ans voir plus.

Accord

Le vin de la gastronomie Lyonnaise par excellence, il sera le compagnon de vos tables de fêtes.

