



Régis Descotes
Vigneron en Lyonnais

Plaisirs d'Automne

*Un vin de raisins blancs confiés aux doux caprices du temps.
Fruit de notre passion et de notre curiosité, de raisins blancs surmûris et passerillés est né ce demi sec.*

Terroir

Moraine glaciaire et sol de galets roulés typiques de la vallée du Rhône. Exposition plein Sud permettant une belle surmaturité aromatique.

Encépagement

Subtil assemblage de Gewürztraminer, pinot gris et chenin.

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.

Vinification

Récolte à surmaturité, pressurage doux suivi d'un léger débouillage. Fermentations alcoolique et malo-lactique en pièces (fûts de chêne traditionnels).

Production

Rendement moyen 20 hl/ha. Tirage : env. 2000 bouteilles

Degré d'alcool

15 % Vol.

Style

Un vin riche et complexe où dominant de belles notes de fruits et de fleurs. Un nez marqué par le coing et l'abricot. Un subtil équilibre entre la douceur sucrée et la fraîcheur.

Garde

Un vin qui pourra s'oublier plusieurs années en cave.

Accord

Compagnon idéal de tous les desserts délicatement sucrés. Il surprendra sur une tartine de chèvre miel, un fromage bleu ou un foie gras !

