



Régis Descotes Vigneron en Lyonnais

Prestige « Les Chapèzes »

Sélection parcelle rigoureuse et approche sans compromis ; à travers cette cuvée notre ambition est d'affirmer notre identité Lyonnaise. Un vin de caractère élaboré sur un terroir viticole deux fois millénaire du nord de la vallée du Rhône.

AOP Coteaux du Lyonnais Blanc

Origine : Vignes exposées plein sud sur la commune de Millery aux lieux dits « L'Archette » et « Combarinel » ; on est ici dans l'axe du fleuve Rhône.

Terroir

Fluvio glaciaire.

Encépagement

100% Chardonnay. Age moyen 30 ans.

Viticulture

Vignoble palissé d'une densité de 6000 pieds par hectare, conduit en agriculture biologique dans le respect des sols et leur typicité. Travail du sol, maîtrise de la vigueur, effeuillage et soins de tous les instants jusqu'à une maturité optimale.

Vinification

Récolte très matinale pour conserver la « fraîcheur » du fruit puis pressurage pneumatique le plus doux possible suivi d'un léger débouillage. Fermentations alcoolique et malolactique en pièces bourguignonnes accompagnées de batonnages.

Elevage

12 mois en fûts, sur lies, sans soutirage.

Production

Rendement moyen 45 hl/ha.
Tirage : env. 5000 bouteilles.

Degré d'alcool

13.5 % Vol.

Style

La « Bourguignonne » du domaine aux parfums de vanille, de pêche blanche et d'abricot. Un vin complexe et riche, à la bouche généreuse dotée d'une finale sur la minéralité reflet de son terroir.

Garde

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

Accord

Servir entre 12° et 15°. En harmonie avec des mets délicats tels que volailles, viandes blanches, poissons et crustacés ; ou plus simplement à l'apéritif.

