



Régis Descotes Vigneron en Lyonnais

Prestige « Les Grands Coins »

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, le plus septentrional de la vallée du Rhône.

AOP Coteaux du Lyonnais Rouge

Origine : Dominant le Rhône, coteaux de moraine glaciaire exposés Sud-Est, autrefois bien nommés par nos ancêtres « les Grands Coins ».

Terroir

Fluvio-glaciaire.

Encépagement

100% Gamay noir à jus blanc. Age moyen 30 ans.

Viticulture

Vignoble palissé d'une densité de 6000 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 parfaite maturité, égrappage et cuvaisons longues accompagnées de remontages réguliers. Fermentation malolactique en pièces (fûts de chêne traditionnels).

Elevage

12 mois en fûts, sur lies, sans soutirage.

Production

Rendement moyen 40 hl/ha.
Tirage : env. 8000 bouteilles.

Degré d'alcool

14 % Vol.

Style

Un vin tout en finesse à la structure ronde et soyeuse ; offrant des parfums de griotte et de fruits noirs, la bouche franche et élégante nous laisse un bel équilibre entre bois, fruits et tannins.

Garde

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

Accord

Le vin de la gastronomie Lyonnaise par excellence, il fera merveille également avec le canard et des viandes délicates.

