



Régis Descotes

Vigneron en Lyonnais

Tradition Blanc de l'Ecailler

Les cuvées « Tradition » se déclinent en rouge blanc et rosé ; respect des terroirs et des cépages avec une vinification en cuve puis une mise en bouteilles à la sortie de l'hiver garantissant fraîcheur et fruit. Des vins « naturels » où le raisin s'exprime à merveille.

AOC Coteaux du Lyonnais

Origine : Vignes exposées Sud / Sud-Ouest sur la commune de Millery au lieu dit « Les Vallières ».

Terroir

Gneiss et leuco-gneiss.

Encépagement

90% Chardonnay / 10% Aligoté. Age moyen 35 ans.

Viticulture

Vignoble palissé d'une densité de 6000 pieds par hectare, conduit en agriculture biologique dans le respect des sols et de 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 cuves thermorégulées. Mise en bouteille à la sortie de l'hiver.

Production

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

Degré d'alcool

12,5 % Vol.

Style

Vin gourmand et friand ; d'une acidité moyenne à faible. Nez de fruits à noyaux doublé d'agrumes. Bouche tendre et charnue à la fois. Bel équilibre entre rondeur et fraîcheur.

Garde

A consommer sur le fruit dans les 3 années qui suivent la récolte.

Accord

Servi autour de 12° il accompagnera à merveille poissons et coquillages.

