



Régis Descotes Vigneron en Lyonnais

Tradition Rosé Les pieds humides

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-Est sur la commune de Millery aux lieux dits « La Batonne » et « L'Archette ».

Terroir

Fluvio glaciaire.

Degré d'alcool

12,5 % Vol.

Encépagement

100% Gamay noir à jus blanc. Age moyen 35 ans.

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.

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.

Garde

A consommer sur le fruit dans l'année qui suit la récolte.

Vinification

Récolte très matinale pour conserver la « fraîcheur » du fruit puis pressurage pneumatique le plus doux possible suivi d'un léger débourbage. Fermentations alcoolique (à basse température) et malolactique en cuves thermo régulées. Mise en bouteille à la sortie de l'hiver.

Accord

Servi autour de 8° il accompagnera à merveille l'apéritif mais aussi des poissons grillés et en général une cuisine estivale autour d'une plancha.

Production

Rendement moyen 45 hl/ha. Tirage : env. 3000 bouteilles.

