



Régis Descotes  
Vigneron en Lyonnais

## Tradition Rouge Goût de Bouchons

*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.*

### AOP Coteaux du Lyonnais

Origine : Dominant le Rhône, coteaux exposés Sud-Est sur la commune de Millery aux lieux dits « L'Archette » et « Champs de bief ».

### Terroir

Fluvio glaciaire.

### Encépagement

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

### 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 bonne maturité, égrappage partiel et cuvaison de 10 à 12 jours ; levures indigènes et très peu de sulfites ajoutés.

### Elevage

Elevage en cuve de quelques mois avant une mise en bouteilles en sortie d'hiver pour conserver la fraîcheur du fruit.

### Production

Rendement moyen 50 hl/ha. Tirage : env. 8000 bouteilles

### Degré d'alcool

13 % Vol.

### Style

Un vin sur le fruit, croquant et gourmand, aux parfums de framboise et groseille.

### Garde

Apprécié dans sa jeunesse, il supporte facilement une garde de 3 à 4 années.

### Accord

Le compagnon d'une cuisine du marché, ce vin servi un peu frais remplacera avantageusement les rosés dès la belle saison venue ; les accords avec les nombreuses spécialités de la cuisine « canaille » des mères lyonnaises renforcent son identité bien locale.

