



Régis Descotes Vigneron en Lyonnais

Prestige « Les Charmes »

Cuvée hommage à mon père dont le vin issu de cette parcelle faisait sa fierté. Un vin de caractère élaboré sur un terroir viticole deux fois millénaire du nord de la vallée du Rhône.

Origine

Vignes exposées plein sud sur la commune de Millery aux lieux dits « Les Charmes » ; on est ici dans l'axe du fleuve Rhône.

Terroir

Granite et gneiss.

Encépagement

100 % Aligoté doré. Age moyen 50 ans.

Viticulture

Vignoble palissé d'une densité de 5000 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 débourage. Fermentations alcoolique et malolactique en pièces bourguignonnes et jarres de grès.

Elevage

12 mois sur lies, sans soutirage.

Production

Rendement moyen 40 hl/ha.
Tirage : env. 2000 bouteilles.

Degré d'alcool

12.5 % Vol.

Style

La « Bourguignonne » du domaine aux parfums de vanille, de poire et pivoine. 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.

