

Coteaux du Lyonnais, Village de l'Année

AOP Coteaux du Lyonnais, Rouge



Terroir argilo-siliceux et caillouteux



Cuvée produite en quantité limitée, issue de sélection parcellaire



Raisins éraflés à 100 %, cuvaison de 20 jours avec pigeages réguliers pour une bonne extraction des matières colorantes et aromatiques.



Elevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rubis profond. Nez subtil de fruits noirs (cerise, mure) avec une pointe d'épices. Attaque franche, belle structure sur des notes fruitées. Finale sur la fraîcheur. Tanins soyeux et bel équilibre.



Service : 15 °C



Potentiel de garde : 3 ans



Accords parfaits :
Poulet en tajine, agneau, chili con carne, fromages de chèvre.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Ecova FM 75 cl			600 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 20 = 100 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,21	7,5	765	