

Coteaux du Lyonnais blanc, *Coeur de Lyonnais*

AOP Coteaux du Lyonnais, Blanc



Terroir granitique et limoneux



Agriculture conventionnelle.



Raisin pressé dès son arrivée à la cuverie puis fermentation alcoolique à basse température.



Élevage en cuves inox



Chardonnay 100 %



Robe or blanc. Nez subtil mêlant amande, frangipane et arôme floraux. L'attaque en bouche offre un bel équilibre avec des arômes d'agrumes et de fruits blancs. Finale minérale.



Service : 10 à 12 °C



Potentiel de garde : 2 ans



Accords parfaits :

Quiche salée, quenelles de brochet, fromages à pâte pressée

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Ecova FM 75 cl	3 454 100 262 429	3 454 100 362 426	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	