

# Coteaux du Lyonnais, L'or Palatial

AOP Coteaux du Lyonnais, Blanc



Terroir sablonneux, granitiques ou silicieux



Agriculture conventionnelle



Pressurage très doux qui ne retient que la matière la plus noble. Élevage en fûts de chêne sur lies fines avec des bâtonnages réguliers afin d'apporter le plus de gras possible.



Élevage en fûts de chêne à 100 %



Chardonnay 100 %



Robe jaune doré. Notes subtiles d'acacia et de fleur de pêcher. La bouche, tout en rondeur, s'anime autour d'arômes d'agrumes comme le pamplemousse et s'achève sur une touche gourmande de noisette.



Service : 10 °C



Potentiel de garde : 2 à 4 ans



Accords parfaits :

Risotto, noix de saint-Jacques poêlées, suprême de volaille, tarte tatin.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl			575 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 19 = 95 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	1,35	8,50	825	