

Coteaux du Lyonnais, L'Or Palatial

AOP Coteaux du Lyonnais, Rouge



Terroir sablonneux, granitiques ou silicieux



Agriculture conventionnelle



Cuaison de 10 jours à température élevée afin d'extraire couleur et tanins. Après pressurage la cuvée poursuit sa fermentation et son élevage en fût de chêne pendant 9 mois.



Élevage en fut de chêne à 100 %



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rouge sombre. Nez intense sur les fruits rouges confiturés. Bouche aux nuances de fruits confits marqués d'un zeste d'orange. Les tanins sont fondus et apportent une finale toute en finesse.



Service : 14 °C



Potentiel de garde : 2 à 4 ans



Accords parfaits :

Boeuf braisé, fricassée de pleurotes, fromages du terroir, tarte au chocolat.



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	