

Coteaux du Lyonnais rouge, Coeur de Lyonnais

AOP Coteaux du Lyonnais, Rouge



Terroir granitique et limoneux + gneiss



Agriculture conventionnelle



Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison.



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rubis, reflets violets. Nez sur des arômes de sous-bois, notes de mûres. Bouche riche et complexe, finale sur les fruits des bois.



Service: 13 °C



Potentiel de garde : 2 à 3 ans



Accords parfaits:

Côtelettes de porc grillées, foie de veau, saucisson lyonnais, lasagnes.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton		Palettisation		
Bourgogne Ecova FM 75 cl	3 454 100 262 436	3 454 100	362 433	600 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 20 = 100 cartons		
Dimensions carton (L x I x H cm)	Dimension palette (L x I x H cm)		Poids	btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x I 80 x H 170		1	,21	7,5	765







