



Régis Descotes
Vigneron en Lyonnais

La Gallée Blanc - Les 3 Thomas Viognier

Au cœur d'un vignoble deux fois millénaire, aux portes de Lyon, je perpétue aujourd'hui une tradition familiale née en 1689 à Millery. De mes ancêtres, j'ai retrouvé cette volonté de « vivre » mon terroir en accompagnant la nature et en élaborant des vins fidèles, reflets de notre savoir-faire mais aussi de notre savoir-vivre...

Le Château de La Gallée

Sur ce domaine remarquable et emblématique de Millery, ne subsistaient que quelques arpents de vignes. Replantation et création de cuvées en rouge, blanc et rosé pour ces vins jadis servis sur la table de Louis XIV.

Terroir

Moraine glaciaire et sol de galets roulés typiques de la vallée du Rhône. Exposition plein Sud permettant une belle maturité aromatique tout en gardant de la fraîcheur.

Encépagement

100 % Viognier blanc.

Viticulture

Vignoble palissé d'une densité de 5000 pieds par hectare, conduit en agriculture biologique dans le respect du terroir et de la plante. Travail du sol, maîtrise de la vigueur, effeuillage et soins de tous les instants jusqu'à une maturité optimale.

Vinification

Récolte à parfaite maturité, pressurage doux suivi d'un léger débourage. Fermentations alcoolique et malolactique en pièces (fûts de chêne traditionnels).

Elevage

8 mois en fûts, sur lies, sans soutirage.

Production

Rendement moyen 40 hl/ha. Tirage : env. 5000 bouteilles.

Degré d'alcool

14 % Vol.

Style

Un vin très féminin et complexe, alliant des arômes de fruits et de fleurs. Un nez de pêche blanche et violette ; l'attaque est franche avec une finale légèrement citronnée.

Garde

Il sera apprécié dans les deux années qui suivent la récolte.

Accord

Souvent servi à l'apéritif, il accompagnera avec élégance les poissons cuits sur leur peau et les crustacés.

