



Régis Descotes Vigneron en Lyonnais

Toute une Histoire – En Blancs

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...

Vin de France Blanc

Terroir

Moraine glaciaire et sol de galets roulés typiques de la vallée du Rhône.
Exposition Est/Sud-est.

Encépagement

Assemblage à dominante de Viognier et Roussanne.

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 débouillage. Fermentations alcoolique et malolactique en fûts, cuves et jarres de grès.

Elevage

8 mois en fûts, cuves et jarres de grès, sur lies, sans soutirage.

Production

Rendement moyen 40 hl/ha.
Tirage : env. 6000 bouteilles.

Degré d'alcool

13.5 % Vol.

Style

Un vin très complexe, alliant des arômes de citrus, de fruits et de fleurs à une belle vivacité résultant d'un bel équilibre entre les élevages en fûts, jarres et cuves.

Garde

Il sera apprécié dans les 3 années qui suivent la récolte.

Accord

Il se suffit à lui-même à l'apéritif mais sera aussi un excellent compagnon pour vos poissons marins, crustacés, et tapas estivaux.

