

COTEAUX DU LYONNAIS BLANC/WHITE
"Cuvée Grégoire Guyot"

Appellation : Coteaux du Lyonnais contrôlée

Vintage: *Guaranteed Coteaux du Lyonnais*

Cépage : Chardonnay

Variety of vine: *Chardonnay*

Vinification : Macération courte à basse température. Stockage sur lies fines pour la conservation des arômes.

Vinification: *Short maceration at low temperature. Storage on fine lees for the conserving of aromas.*

Caractéristiques gustatives: Robe brillante aux reflets verts. Arômes intenses et frais d'agrumes, pamplemousse et de fruits exotiques. Bouche en parfaite harmonie avec le nez, fraîche, équilibrée, vive et de belle amplitude.

Gustative characteristics: *Brilliant robe. Intense and fresh aromas of citrus fruit, grape fruit and exotic fruits. Perfect balance, fresh acidity, well balanced, lively.*

Accord mets et vins : Apéritif, crustacés, fruits de mer et poissons grillés.

Harmony with dish and wine: *Drink, seafood and grilled fishes.*

Température de service : 9° C

Temperature service: 9° C



Type de bouteille : Bourgogne tradition

Standard model of bottle: *Heavy traditional bottle*

Conditionnement : Cartons de 6 et 12 bouteilles expédition

Packaging: *Cases of 6 and 12 bottles*