

**COTEAUX DU LYONNAIS ROSÉ**  
**"Cuvée Grégoire Guyot"**

**Appellation** : Coteaux du Lyonnais contrôlée

**Vintage**: *Guaranteed Coteaux du Lyonnais*

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc

**Variety of vine**: *Red Gamay*

---

**Vinification** : Courte macération puis saignée. Fermentation avec températures contrôlées.

**Vinification**: *Short maceration, then bleeding. Fermentation with controlled temperatures.*

---

**Caractéristiques gustatives** : Robe rose pâle, vive. Arômes de fruits rouges frais, intenses et fins. Bouche vive et fruitée, bon équilibre.

**Gustative characteristics**: *Deep and pale pink robe. Aromas of fresh red fruits, intense and delicate. Lively and fruity, well balanced.*

---

**Accords mets/vin** : Cuisines estivales.

**Harmony with dish and wine**: *Summer cooking.*

**Température de service** : 9° C

**Temperature service**: 9° C

---



**Type de bouteille** : Standard

**Standard model of bottle**: *Standard bottle*

**Conditionnement** : Cartons de 6 et 12 bouteilles expédition

**Packaging**: *Cases of 6 and 12 bottles*