

COTEAUX DU LYONNAIS ROUGE/RED "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 : Macération à froid puis vinification semi-carbonique à température contrôlée pendant 8 jours. Recherche du fruit et de la rondeur.

Vinification: *After a semi-carbonic cold maceration, fermentation takes place for 8 days in controlled temperature.*

Caractéristiques gustatives : Robe rouge cerise, vive et éclatante. Arômes fruités à dominante cerise et framboise. Bouche complète et agréable, fraîcheur, générosité, élégance, fruité et gouleyant.

Gustative characteristics: *Red cherry robe, vivid and shining. Fruity aromas of cherry and raspberry. Balanced and pleasant, freshness, full bodied, elegance, fruity and smoothly.*

Accords mets/vin : Charcuterie fine. Cuisine traditionnelle Lyonnaise. Fromages.

Harmony with dish and wine: *Fine pork butchery, traditional Lyon cuisine, cheese.*

Température de service : 12° C

Temperature service: 12° 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*