

COTEAUX DU LYONNAIS ROUGE/RED "Domaine de Sainte Agathe"

Appellation : Coteaux du Lyonnais contrôlée

Vintage: *Guaranteed Coteaux du Lyonnais*

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Variety of vine: *Red Gamay*

Le **Domaine de Sainte Agathe** d'une superficie de 4 hectares est situé à Taluyers dans la partie Sud de l'appellation.

The Domain of Sainte Agathe with a 4 hectares surface is located in Taluyers in the South part of the vintage.

Vinification : Récolte entièrement manuelle suivie d'un tri avant l'encuvage. Macération préfermentaire à froid pendant 48 heures. Fermentation en température contrôlée pendant 10 jours avec délestages réguliers. Mise en bouteille au printemps.

Vinification: *Manual harvest then sorting. After a first cold maceration, the fermentation takes place for 10 days in controlled temperature with daily pumping over. Bottled in spring.*

Caractéristiques gustatives : Robe d'un rubis brillant. Un bouquet très typé gamay sur des nuances de fruits rouges légèrement épicé. D'un équilibre harmonieux et d'une bouche souple et onctueuse.

Gustative characteristics: *Red rubis and sparkling robe. Typical aromas of Gamay of red fruits. Balanced, rounded and supple.*

Accord mets et vins : Viandes blanches grillées. Poisson d'eau douce. Charcuteries.

Harmony with dish and wine: *Grilled white meat. River fish. Delicatessen.*

Température de service : 13-15° C

Temperature service: 13-15° C



Type de bouteille : Bourguignonne

Standard model of bottle: *Heavy traditional bottle*

Conditionnement : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

Packaging: *Cases of 6 and 12 bottles*