

LE POT DES GONES ®

Une exclusivité Guyot Gourmet

Le pot des Gones créé par Guyot Gourmet est la reproduction exclusive et authentique du pot lyonnais utilisé depuis plus d'un siècle pour servir aux « Gones » (habitants de Lyon) les meilleurs crus régionaux.

Autrefois, les bistrots et bouchons lyonnais recevaient leurs vins en fût et les soutiraient dans ces pots, très résistants, pour être servis sur les tables. Les manipulations fréquentes dont il était l'objet lui imposaient une résistance à toute épreuve.

Aujourd'hui, cette bouteille est très célèbre par son originalité mais permet également d'être utilisée au quotidien telle une carafe.

Created by Maison Guyot, the pot des Gones is the exclusive reproduction of the authentic squat bottle Gônes (as Lyon's inhabitants affectionately call themselves) have used for over a century to serve their best regional wines.

With its distinctive thick bottom, this rugged bottle originated in Lyon's bistros and bouchons, where it was filled with wine from casks and placed directly on patrons' tables to enjoy.

Once empty, this original bottle can be used again and again to serve your favourite wines, just like in a real bouchon!

POT DES GONES « BELLECOUR » de Coteaux du Lyonnais



Guyot Gourmet a choisi de vous faire déguster dans ce pot un vin des Coteaux du Lyonnais produit par la Maison Guyot, à Taluyers un magnifique terroir du sud de Lyon.

Issu du Cépage Gamay, les Coteaux du Lyonnais fruités et ronds se dégustent sur un repas léger, des charcuteries, un poisson ou des fromages de chèvre.

For your tasting pleasure, Guyot Gourmet offers this bottle filled with a Coteaux du Lyonnais wine grown by Maison Guyot in Taluyers, a town south of Lyon with magnificent terrain. Made from Gamay grapes, Coteaux du Lyonnais are fruity rounded wines that go great with a light meal, cold meats, fish or goat cheese.

POT DES GONES « GUIGNOL » de Côtes du Rhône



Guyot Gourmet vous propose également de déguster dans ce pot un Côtes du Rhône. L'assemblage des 4 cépages (Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre) donne ce vin fruité, souple, légèrement épicé aux arômes très présents de fruits rouges, d'épices avec beaucoup de senteurs provençales. Il se marie parfaitement avec les viandes grillées, charcuteries, fromages ainsi que toute la cuisine méridionale.

You can also taste in this bottle a Cotes du Rhone made of Syrah, Grenache, Carignan and Mourvèdre grapes. Beautiful deep red robe, very present aromas of red fruits, spices with many Provençal smells and high palate length, are its main characteristics. Great with grilled meat, pork butcheries, cheeses and southern French cuisine.