

Domaine:	Régis DESCOTES
Nom du vin:	L'Archevêque
Millésime:	2018
Appellation:	Coteaux du Lyonnais
Région géographique:	Beaujolais
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Gamay noir à jus blanc
Teneur en alcool:	14.5%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Age moyen de 45 ans
Sols:	Moraine glaciaire orienté sud-est
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'à la fin du mois de mai, début juin et sec en été et automne
A la vigne:	Vignoble palissé d'une densité de 5'000 pieds par hectare, conduit en agriculture biologique dans le respect du terroir et de la plante. Travail du sol, maîtrise de la vigueur, effeuillage et soins de tous les instants jusqu'à une maturité optimale voir une sur-maturité
Vinification:	Récolte à parfaite maturité, égrappage et cuvaisons longues accompagnées de pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en pièces (fûts de chêne traditionnels). Rendement moyen 40 hl/ha
Dégustation au nez:	Nez frais subtil sur des notes épicées
Dégustation en bouche:	Un vin tout en finesse et en dentelle, de robe pourpre il offre des parfums de kirsch et de cerise noire. Bouche franche et élégante sur le fruit très mûr avec une finale légèrement épicée.
Mon ressenti:	Un grand vin! Un très grand vin. Aromatique et complexe en bouche. Elaboré uniquement dans les années exceptionnelles. J'adore! Il va en bluffer plus d'un! Un vin de repas qui tiendra la dragée à de beaux plats de gastronomie
Accords:	Le vin de la gastronomie Lyonnaise par excellence, il sera le compagnon de vos tables de fêtes
Remarques:	Ce vin peut être apprécié dans les 2 ans, il gagnera en complexité à être gardé 3 à 4 ans voir plus. Tirage: env. 5000 bouteilles

