

Domaine:	Régis DESCOTES
Nom du vin:	L'Archevêque
Millésime:	2020
Appellation:	Coteaux du Lyonnais
Région géographique:	Beaujolais
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Gamay noir à jus blanc
Teneur en alcool:	15.0%
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, 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 voire une sur-maturité
Vinification:	Récolte a parfait maturité, égrappage et cuvaisons longues accompagnées de pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en pièces (fûts de chêne traditionnels). Élevage de 14 mois en fûts, sur lies, sans soutirage. Rendement moyen 40 hl/ha. Tirage : env. 5000 bouteilles
Mon ressenti:	Un grand vin! Un très grand 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. Élaboré uniquement dans les années exceptionnelles. J'adore ! Il va en bluffer plus d'un ! Un vin de repas qui saura accompagner de beaux plats
Accords:	Le vin de la gastronomie Lyonnaise par excellence, il sera le compagnon de vos tables de fêtes
Remarques:	Vieilles vignes sur les coteaux de « La Tour », dominant le fleuve Rhône, autrefois appelés « Le Grand coin ». Ce vin peut être apprécié dans les 2 ans, il gagnera en complexité à être gardé 3 à 4 ans voir plus

