

Domaine:	Régis DESCOTES
Nom du vin:	Prestige Blanc Les Chapèzes
Millésime:	2019
Appellation:	Coteaux du Lyonnais
Région géographique:	Beaujolais
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chardonnay
Teneur en alcool:	13.5%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	30 ans
Sols:	Fluvio glaciaire
Météo annuelle:	Printemps et été chaud et sec. Fin d'été caniculaire mais vendange à la fraîche tôt le matin
A la vigne:	Vignoble palissé d'une densité de 6000 pieds par hectare, conduit en agriculture biologique dans le respect des sols et leur typicité. Travail du sol, maîtrise de la vigueur, effeuillage et soins de tous les instants jusqu'à une maturité optimale
Vinification:	Récolte très matinale pour conserver la « fraîcheur » du fruit puis pressurage pneumatique le plus doux possible suivi d'un léger débourbage. Fermentations alcoolique et malolactique en pièces bourguignonnes accompagnées de batonnages. Elevage de 12 mois en fûts, sur lies, sans soutirage
Mon ressenti:	Un magnifique vin de sélections parcelaires élaboré dans une approche sans compromis représentant une identité Lyonnaise. Le nez est élégant, complexe et rond sur des notes briochées et florales. La bouche est élégante, ample, soyeuse dotée d'une trame fine. L'équilibre entre le nez et la bouche est saisissant d'équilibre. Un vin de grande Classe qui va vous procurer de belles émotions
Accords:	Servir entre 12° et 15°. En harmonie avec des mets délicats tels que volailles, viandes blanches, poissons et crustacés ou plus simplement à l'apéritif
Remarques:	Vignes exposées plein sud sur la commune de Millery aux lieux dits « L'Archette » et « Combarinel » ; on est ici dans l'axe du fleuve Rhône

