

COTEAUX DU LYONNAIS

Clos de la Roue

Franck Decrenisse

Fruité et boisé

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

« Le "Clos de la Roue" c'est l'expression par excellence du Gamay. Les raisins sont issus du Conservatoire National du Gamay qui a été créé en 2006 en collaboration avec la SICAREX et l'INRA. Plus de 1100 sortes de Gamay de France et d'ailleurs sont regroupés dans cette cuvée. L'objectif de ce projet, recréer de la biodiversité jusqu'ici disparue suite aux arrachages massifs effectués pendant plusieurs années. »

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâtes pressées cuites, desserts chocolat.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

MARCHÉ(S)

France Export

PRODUIT PAR

Franck Decrenisse

