

CÔTEAUX DU LYONNAIS

Mes Vieilles Vignes

Franck Decrenisse

Souple et fruité

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Fruité gourmand

Franck tient sa passion de son père qui lui a transmis le métier de vigneron. Son père, qui était cadre dans une pépinière a voulu changer de vie et a acheté des parcelles en friche et développer la polyculture (fruits, légumes, moutons). Ces vignes aux portes de la Métropole Lyonnaise ont été récupérées dans les années 40. Alors en gobelet elles ont été replantées par son père en 1976 en cordon.

ACCORDS METS ET VINS

Tapas, charcuterie, viandes rouges, volailles, légumes, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits rouges

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

MARCHÉ(S)

France Export

PRODUIT PAR

Franck Decrenisse

