

CHÉNAS

Les Deschamps

Yohan Lardy

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Une petite parcelle plantée en 1945 : cette vieille vigne située sur le climat "Les Deschamps" permet à Yohan de signer cette belle cuvée confidentielle, empreinte d'histoire, de terroir et d'authenticité ! Lieu-dit : « Les Deschamps ». Nature des sols : Sableux granitique, roche de manganèse. Altitude: 200m. Exposition : Sud. Viticulture : Travail du sol au printemps, mondage manuel. Vinification : Carbonique, Basse température pour la recherche d'arômes primaires, aucuns intrants (ni So2, ni levures). Elevage : 10 mois en fût et foudre de chêne uniquement.

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)

Export

PRODUIT PAR

Yohan Lardy

