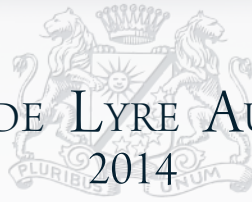


ESPRIT DE LYRE AUXERROIS 2014



👑 APPELLATION

IGP Coteaux de l'Auxois

👑 CÉPAGE

Auxerrois.

👑 SOL

Argilo-limoneux.

👑 VINIFICATION

En cuve inox.

👑 ELEVAGE

6-7 mois sur lies fines.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans, plantation en lyre.

👑 RENDEMENT

58 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

2 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 à 12°C.

SITUATION

Après avoir connu les fastes de la Cour de Versailles, ce vignoble s'étendant sur près de 5 000 hectares en 1830, fût mis à mal par le phylloxera et les guerres. Alors oublié du temps, l'Auxois renaît aujourd'hui à travers des vins fruités et raffinés. Situé entre Semur en Auxois et Montbard, notre vignoble des Coteaux de l'Auxois s'étend sur 10 hectares. La vigne est conduite en lyre et profite de belles expositions sud et sud-est sur les communes de Villaines les Prévôtes et Viserny.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Vin fin et très fruité, l'Esprit de Lyre 2014 offre des notes d'agrumes qui s'accorderont à merveille avec vos apéritifs, poissons, crustacés et escargots.

NOTES DE PRESSE

Esprit de Lyre 2014 - Guide Hachette des Vins 2017 - 2 étoiles "Intense et racé"

Esprit de Lyre 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 13/20



Esprit de Lyre
AUXERROIS

COTEAUX DE L'AUXOIS