

SAVEURS DE LYRE

2015



👑 APPELLATION

IGP Coteaux de l'Auxois

👑 CÉPAGE

Assemblage: 50% Chardonnay & 50% Pinot Gris.

👑 SOL

Argilo-limoneux.

👑 VINIFICATION

En cuve inox.

👑 ELEVAGE

8-10 mois sur lies fines.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans, plantation en lyre.

👑 RENDEMENT

52 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT

4 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

Le Saveurs de Lyre 2015, de par son assemblage offre un vin subtil et équilibré. Sa bouche, souple et délicate nous offre des arômes fruités avec une pointe de minéralité. Il restera vif avec une belle finale.

Idéal pour accompagner vos apéritifs, charcuteries et poissons grillés ou en sauce.



Saveurs de Lyre

COTEAUX DE L'AUXOIS