



Coteaux du Lyonnais A.O.P.

Les Avenets

Couleur : Rouge

Cépage : Gamay noir à jus blanc 100 %

Localisation : Le vignoble des coteaux du Lyonnais s'étend en deux zones principales à environ dix kilomètres de Lyon, et est limité à l'Est par le Rhône et la Saône, à l'Ouest par les Monts du Lyonnais et au Nord et au Sud par les vignobles du Beaujolais et des Côtes du Rhône.

Sol : Granites et roches sédimentaires.

Vinification : Semi-carbonique.

Dégustation : Sa robe rubis limpide se pare de reflets violets. Son arôme se révèle à travers des notes caractéristiques de fruits rouges, cassis, fraise, framboise avec également des pointes d'épices et de réglisse. Sa bouche est gouleyante, équilibrée et rafraichissante avec sa finale fruitée et sa structure aérienne.

Servir entre 13 et 15° C. C'est le parfait compagnon de toutes les cochonnailles lyonnaises : cervelas, petit salé, jambonneau...



COLLIN BOURISSET chez MJL

1846 route nationale 6 - 71570 LA CHAPELLE DE GUINCHAY

Tel 03.85.36.57.25 - Fax 03.85.33.83.19 - www.collinbourisset.com - bienvenue@collinbourisset.com