

SAVEURS DE LYRE

2014



👑 APPELLATION

IGP Coteaux de l'Auxois

👑 CÉPAGE

Assemblage: 75% Chardonnay & 25% Pinot Gris.

👑 SOL

Argilo-limoneux.

👑 VINIFICATION

En cuve inox.

👑 ELEVAGE

8-10 mois sur lies fines.

👑 ÂGE 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

Vin fin et harmonieux, le Saveurs de Lyre 2014 se révèle souple et délicat en bouche, sur des notes fruitées et minérales. L'assemblage chardonnay / pinot gris apporte au vin intensité aromatique, équilibre et longueur en bouche. Il sera le compagnon idéal de vos apéritifs, charcuteries et poissons grillés ou en sauce.

NOTES DE PRESSE

Saveurs de Lyre 2014 - Guide Hachette 2017 - 1 étoile

Saveurs de Lyre 2014 - Guide Bettane & Desseauve 2017 - 13,5/20

Saveurs de Lyre 2014 - Concours National des IGP 2016 - Médaille d'Argent



Saveurs de Lyre

COTEAUX DE L'AUXOIS