



# P. FERRAUD & FILS



## CÔTEAUX DU LYONNAIS

Appellation d'Origine Protégée

### P. FERRAUD & FILS



**Region** France / Bourgogne

**Cepage** Gamay Noir

#### Sol

Sable sur granit

#### Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

#### Notes de dégustation

Sa robe d'un rouge vermillon possède de beaux reflets pourpres. Le nez dégage de fins arômes de fruits rouges. En bouche, l'attaque se révèle fruitée, sans trop de nervosité. La simplicité de ce vin gouleyant saura vous ravir.

#### Accords mets & vins

Le Côteaux du Lyonnais "P. Ferraud & Fils" s'appréciera avec toutes sortes de mets, et également pour trinquer entre amis. Comme la plupart des Beaujolais, il est meilleur de le servir un peu frais.

**Temperature de service** 11 à 12 °C

**Garde** 2 à 3 ans, à consommer jeune

#### Histoire

Cousin germain du Beaujolais, le Côteaux-du-Lyonnais est une AOP située sur le vignoble des Coteaux des Monts du Lyonnais. Ce vignoble s'étend sur deux zones principales à environ dix kilomètres de Lyon autour de l'Arbresle et de Brignais. Il est limité à l'est par le Rhône et la Saône, à l'ouest par les Monts du Lyonnais. Finalement, les vignobles du Beaujolais et des Côtes du Rhône sont respectivement situés au nord et au sud. Le vignoble des Coteaux du Lyonnais couvre environ 37 hectares, cultivés sur 49 communes du département du Rhône, pour une production totale d'environ 22 000 hectolitres.

