

CHÂTEAU
— LA —
GALLÉE

Les 3 Thomas

Au cœur des vignes bicentennaires aux portes de Lyon se dresse le Château La Gallée, le seul Château de l'appellation Coteaux du Lyonnais.

Nos 4 hectares de vignes, abritées par le clos du Château, bénéficient d'un microclimat exceptionnel qui favorise une maturité optimale des raisins. Cette singularité confère à notre terroir une rareté précieuse, enrichissant ainsi la typicité de nos cuvées.

CÉPAGES

60% Syrah & 40% Gamay

TERROIR

Moraine glaciaire et sol de galets roulés typiques de la vallée du Rhône.

VINIFICATION

Récolte à parfaite maturité, égrappage et cuvaisons longues accompagnées de pigeages et remontages réguliers. Fermentation malolactique en pièces (fûts de chêne traditionnels)

ÉLEVAGE

12 mois en fûts sur lies sans soutirage.

ACCORDS METS / VINS

Un pot-au-feu, des grillades et magrets de canard ; son fruit et son coté soyeux accompagnera également à merveille les cuisines du sud.

ROBE

Belle robe aux nuances **violacées** et **pourpres**, révélant une concentration phénolique élégante.

NEZ

De délicates notes de **fruits rouges** et **noirs**, offrant une harmonie aromatique.

BOUCHE

Arômes de **cassis** et de **cerise noire**. L'ensemble est à la fois élégant et empreint de puissance. Persistance aromatique d'**épices**, avec des notes **poivrées**.

% 12,5%



Exprimera au mieux tous ses arômes après 5 ans et pourra se garder jusqu'à 10 ans.



Nord de la vallée du Rhône