



CHÂTEAU LA GALLÉE

Maison des Champs

COTEAUX DU LYONNAIS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Cépage

Gamay

Millésime

2024

Terroir

Cuvée parcellaire de vieilles vignes sur un sol argilo-calcaire avec silices et galets roulés. Conduite des vignes en agriculture biologique depuis 2014.

Exposition

Sud-est, idéale pour favoriser la maturité des raisins.

Vinification

Récolté à pleine maturité et vinifié en foudre pendant 12 mois. Ce type d'élevage permet au vin de préserver la typicité du fruit tout en apportant une belle structure.

Dégustation

À l'œil, la robe dévoile un rouge rubis brillant, aux reflets violacés. Le nez est marqué par une belle intensité aromatique : fruits rouges frais, groseille et framboise, complétés par des notes légèrement épicées et fumées. En bouche, l'attaque est souple et fruitée, le milieu de bouche rond et équilibré, et la finale laisse une touche poivrée et fumée qui prolonge la dégustation.

Il exprime tout son potentiel entre 16 et 18°C et offre une belle garde de cinq à 10 ans. Cette cuvée est produite à 2800 bouteilles.

Degrés d'alcool 13,5%

www.chateaulagallee.com