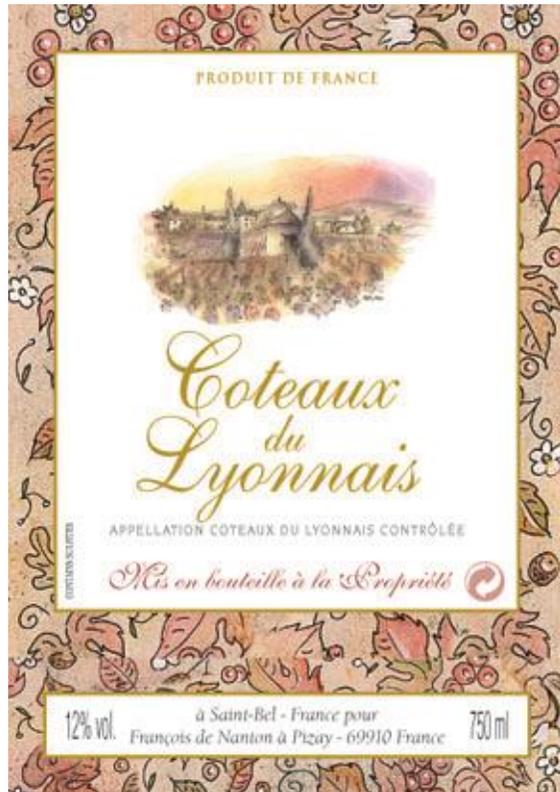


SOCIETE DES VINS DE PIZAY

COTEAUX DU LYONNAIS



Il est produit sur le territoire de 60 communes situées dans la périphérie de Lyon, sur le seul département du Rhône, sur la bordure orientale du Massif Central.

La production annuelle avoisine les 16.000 hectolitres.

COTEAUX DU LYONNAIS

HISTORIQUE

La vigne existait dans le Lyonnais avant les Romains. Elle s'implanta d'abord dans les Monts d'Or, il y a plus de 25 siècles. Lors de la fondation de Lyon (Lugdunum), 45 avant J.C., l'usage du vin était réservé aux grands chefs, ainsi qu'en témoignent les écrits anciens. Pendant tout le moyen Age, elle prospéra sous l'impulsion des ordres religieux (Bénédictins de Savigny, Célestins de Millery, Augustins de Lyon). En 951, l'Abbé Gusmar, Prieur de Savigny, rapporte de Terre Sainte, le premier ancêtre du Gamay. En 1781, le Lyonnais comptait 13 500 ha de vigne, ce fut l'apogée. A la suite de l'invasion du phylloxera et devant l'urbanisation de la banlieue de Lyon, les vignes durent reculer pour se réfugier sur les coteaux pierreux et baignés de soleil.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Sol : la présence de roches éruptives explique la prédominance de terres silicieuses, généralement caillouteuses à texture sablo-argileuses peu profondes et perméables qui permettent d'obtenir des vins typés de qualité.

VINIFICATION

- Vendange manuelle
- Encuvage en grappes entières
- Macération semi-carbonique

CARACTERISTIQUES DU VIN

Alcool : 12,5°

Robe : un rubis intense aux reflets violets

Nez : Crème de cassis, bonne persistance aromatique

Bouche : Fruits ... noyaux, avec des tannins encore jeunes et bien présents en fin de bouche.

Conservation : Vin à consommer plutôt jeune.

Service : Le service de 12 à 14 ° sera idéal pour mettre les vins rouges en valeur.

Le vin : Entre Beaujolais et Côtes du Rhône, le "Coteaux du Lyonnais" est un trait d'union qui par ses terroirs, sait allier le fruit, et la charpente dans un équilibre agréable