



18,90€ /bouteille

DOMAINE DE PRAPIN
1903 L'EXCELLENCE 2018
- ROUGE -



DOMAINE :

Trait d'union entre le Beaujolais et la Vallée du Rhône. Les sols sont granitiques.

En Biodynamie depuis 2012, si la certification est à venir les vignes sont déjà labellisées Agriculture Biologique.

Vendanges manuelles à maturité.

Année : 2018

Région : Beaujolais

Appellation : AOC Coteaux du Lyonnais

Classification : Agriculture raisonnée - Sans certification

Cépages : Gamay 100%

La robe : rubis profonde et dense

Le nez : élégant sur des notes de mûres sauvages, kirsch.

La bouche : tout en finesse avec des tannins soyeux, une belle longueur agréablement fruitée et de la fraîcheur en finale. Notes subtilement boisées.

Dégustation : A déguster avec des connaisseurs, un vin qui sort de l'ordinaire!



Parfait sur de l'agneau aux pruneaux, canard laqué, tajines aux abricots secs...

GARDE : 5 à 7 ans.

MOT DU VIGNERON, Lucie RIVIERE : La plus vieille parcelle du domaine de 1903, vinifiée et élevée en barrique pendant 6 mois. Il faut la comprendre, l'attendre, la servir à son apogée et l'aimer tout simplement.

C'est un vin d'expression, de caractère, authentique qui véhicule notre image auprès des amateurs qui sont à la recherche d'émotions.