



Yohan Lardy  
VIGNERON

## CHÉNAS Les Deschamps

Yohan Lardy

---

### COULEUR / TYPE

Rouge

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Gourmand raffiné*

Une petite parcelle plantée en 1945 : cette vieille vigne située sur le climat "Les Deschamps" permet à Yohan de signer cette belle cuvée confidentielle, empreunte d'histoire, de terroir et d'authenticité ! Lieu-dit : « Les Deschamps ». Nature des sols : Sableux granitique, roche de manganèse. Altitude: 200m. Exposition : Sud. Viticulture : Travail du sol au printemps, mondage manuelle. Vinification : Carbonique, Basse température pour la recherche d'arômes primaires, aucuns intrants (ni So2, ni levures). Elevage : 10 mois en fût et foudre de chêne uniquement.

### ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâtes pressées cuites, desserts chocolat.

Température de service entre 13° et 15°

### POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans