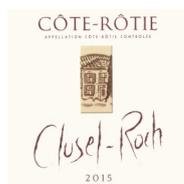


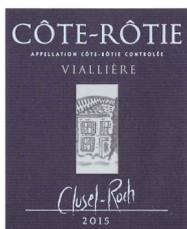
Millésime 2015

L'hiver a été plutôt doux avec peu de gelée. 2015 est un millésime chaud et précoce. La floraison s'est parfaitement déroulée et s'est terminée au tout début juin. Juillet et août ont été très chaud, les tous premiers raisins ont été vendangés mi-août. Les vendanges se sont terminées le 7 septembre, avec une récolte abondante et de très belle qualité. C'est un millésime exceptionnel qui restera dans les annales.



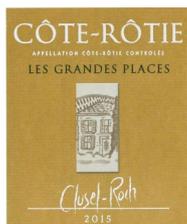
Côte-Rôtie "Classique" 2015: lieux-dits "Viallière", "Champon", "le Plomb", "Montmain", "Tartaras", "Fongéant" et "Verenay". Rendement : 40 hl/ha. Degré : 13.5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 15 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2017 Production : 14000 bouteilles. Millésime très structuré, riche et complexe. A boire sur son fruit jusque fin 2018 puis mettre en cave; atteindra sa pleine complexité vers 2025.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



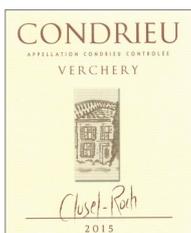
Côte-Rôtie "Viallière" 2015 : Terroir de Viallière. Rendement : 35 hl/ha. Degré : 13.5 %/vol. Elevage 2 ans en pièces, pour 20 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2017 Production : 2900 bouteilles. Millésime d'une grande complexité, très élégant et de belle garde . Mettre en cave jusque 2025 pour profiter pleinement de cette cuvée.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



Côte-Rôtie "Grandes Places" 2015 : Terroir des Grandes-Places, très vieilles vignes, rendement : 30 hl/ha. Degré : 13.5%/ vol. Elevage 2 ans en pièces, dont 25 % neuves. Mise en bouteilles : fin août 2017. Production : 2000 bouteilles. Millésime solaire, riche et complexe, de très grande garde . Mettre en cave jusque 2026- 2027 ou plus pour profiter pleinement de cette cuvée.

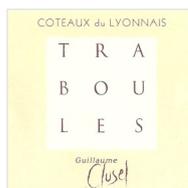
Vin biologique, Certifié par ECOCERT



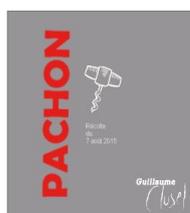
Condrieu " Verchery " 2015 : notre vigne est située sur le coteau de Chery. Rendement : 35 hl /ha. Degré : 13.5 %/ vol. récolte précoce afin de garder la fraîcheur, dans un millésime caniculaire. Elevage d'un an en pièce et cuve inox. Mise en bouteille août 2016. Production 2000 bouteilles. Vin aromatique (abricot, pêche, miel, aubépine...), minéral; à déguster dans les 4-5 ans à l'apéritif, avec un foie gras, un poisson d'eau douce ou encore avec une volaille.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT

En 2009 Guillaume Clusel intègre le domaine familial. Il y introduit l'appellation des Coteaux du Lyonnais, avec des vignes travaillées également en agriculture biologique. En 2014 il décide de créer une structure de négociant vinificateur pour palier les mauvaises années et s'ouvrir à d'autres appellations. Il travaille en collaboration avec des vignerons en qui il a toute confiance, certifié bio pour Laurent Zinch des Coteaux du Lyonnais, et dont les raisins sont assemblés aux siens et Baptiste Choron pour le Saint-Joseph.

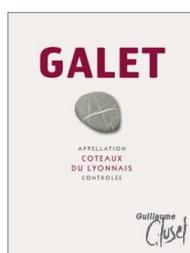


Coteaux du Lyonnais "Traboules" 2015 : récolté sur les lieux dits «Rochipel» et « Coutois » Production : environ 13000 bouteilles en 2015 Cépage : 100 % Gamay Âge des vignes : + de 20 ans Élevage : 6 mois en cuve inox, Mise en bouteilles fin mars 2016. La cuvée "Traboules" est produite sur des terroir du sud de l'AOC, à Millery et Orlenas. Ces terroirs sont constitués de moraines glaciaires ou de roches de type granitique. Les vins de cette cuvée ont un nez expressif, avec de jolis arômes de fruits rouge, groseilles, framboises, et cerises. En bouche, le vin est rond, plaisant. Ce sont des vins à servir sur un machon de charcuterie lyonnaise ou sur des grillades, dans les années qui suivent leur récolte. Vin biologique, certifiée par ECOCERT



COTEAUX DU LYONNAIS " Pachon " 2015 : cette très jeune vigne plantée à Millery par guillaume Clusel en 2013, a donné sa première toute petite récolte en 2015. Les petits rendements et la précocité du millésime nous ont fait vendanger cette parcelle le 7 août ! Rendement : 10hl /ha. Degré : 13.5 %/vol. Elevage d'un an en pièce . Mise en bouteille août 2016. Production 300 bouteilles. Un Coteaux du Lyonnais tout en fruit et en élégance qui laisse présager un bel avenir pour cette parcelle.

Vin en reconversion vers l'agriculture biologique, Certifié par ECOCERT



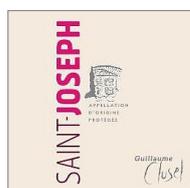
COTEAUX DU LYONNAIS " Galet " 2015 : Assemblage de nos vieilles vignes vignes de la Gallée sur moraines glaciaires, et de vieilles vignes situées à Orlenas, sur des granit. Rendement : 30 hl /ha. Degré : 13.5 %/vol. Elevage d'un an en barriques. Mise en bouteille août 2016. Production 6000 bouteilles. Vin bien structuré, avec de beau tannin, et tout le fruit d'un gamay. A déguster dans les 4-5 ans, mais peut se garder plus longtemps, à déguster sur une viande grillée, une volaille, et toute la cuisine traditionnelle lyonnaise.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



COTEAUX DU LYONNAIS " l'Hecto " 2015 : Assemblage de notre vigne de Charpenay (Grigny) sur moraines glaciaires, et de vignes situées à Orlenas, sur des granits. Récolte précoce afin de garder la fraîcheur, dans un millésime caniculaire. Elevage d'un an en barriques et cuve inox. Mise en bouteille août 2016. Production 6000 bouteilles. L'Hecto 2015 a des parfums d'agrumes, de pêche blanche, et une belle présence en bouche. à déguster dans les 4-5 ans à l'apéritif, un poisson ou encore avec une volaille.

Vin biologique, Certifié par ECOCERT



SAINT-JOSEPH 2015 : Les raisins sont récoltés au nord de l'appellation, sur un beau terroir de granit. Rendement : 30 hl /ha. Degré : 13.8 %/vol. Elevage d'un an en pièce. Mise en bouteille août 2016. Production 1200 bouteilles. Vin riche et puissant, plein de fruits et d'épices, exprime bien le millésime. A servir sur une viande, une volaille , un plat épicé.