

L'Antique Bellum Magnum

COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| **2017** |

ROUGE

ÉPICÉ — SOYEUX — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

L'Antique Bellum représente « la Crème » et l'Extrême de l'appellation. Il figure un challenge agro-œnologique visant à pousser la concentration (au niveau des baies) et l'extraction (au niveau vinification) à son paroxysme. Il repose donc à la fois sur un exercice de zonage ultra fin à la parcelle et un travail d'orfèvre en termes de vinification. Produit sur un micro-terroir composé des meilleures parcelles dans les plus beaux millésimes, l'Antique Bellum est définitivement un vin rare avec un tirage limité à 2000 bouteilles.



Gamay 100 %

La sélection parcellaire effectuée regroupe des terroirs très variés afin d'obtenir le plus de richesse et de complexité. La délimitation exacte de ce micro-terroir relève en conséquence de nos secrets de fabrication.

À LA VIGNE

Agriculture respectueuse de l'environnement et des ressources naturelles. Vendanges manuelles.

VINIFICATION—ÉLEVAGE

La vinification et l'élevage se déroulent entièrement en cuves afin de préserver l'expression naturelle du terroir d'origine. La cuvaison est particulièrement longue et se prolonge pendant 16 jours pour une extraction maximale de la matière et des arômes (sur vendange éraflée). L'embouteillage se déroule en avril en lune descendante, après un élevage de 6 mois. L'Antique Bellum s'octroie ensuite un repos de 30 jours minimum avant sa commercialisation.



Rouge rubis



Nez subtil avec des notes épicées de poivre noir et petits fruits très mûrs



Tannins fins et soyeux avec des arômes intenses de fruits noirs et une petite note poivrée



Température de service : 14°C.

Parfait accord avec : gigot de 7h, bœuf bourguignon, civet de pintade.

Temps de conservation: 7 ans.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 —contact@agamyshop.fr



agamy