



# BIB 5L/10L

## COTEAUX DU LYONNAIS AOP BLANC

**FRUITÉ – FRAIS**

### AU COMMENCEMENT...

Né de terres antiques, le vignoble de la Cave des Coteaux du Lyonnais s'étend sur 230 Ha de vignes plantés en gamay, pour les rouges et les rosés et en chardonnay et aligoté pour les blancs. La cave est la seule à disposer de parcelles dans chaque commune de l'aire d'appellation.



Chardonnay  
100 %

Les raisins proviennent de parcelles à sols granitiques.

### À LA VIGNE

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

### VINIFICATION—ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison.



Robe or blanc



Nez subtil mêlant, amande, frangipane et arômes floraux.



Bouche vive aux arômes d'agrumes comme le pamplemousse.



Température de service : 12°C.

Parfait accord avec : Volaille, poisson ou encore quenelle de brochet et fromage de chèvre.

A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY

520 Les Terres Rouges—69210 SAIN BEL

04 74 01 26 13 —cavedesainbel@agamy.fr

www.agamy.fr

