



BIB 5L/10L

COTEAUX DU LYONNAIS AOP ROSÉ

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.



Gamay 100 %

Les raisins proviennent de parcelles aux 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.



Rouge rose
saumon



Nez fruité aux notes de bonbons et de
fruits exotiques.



Bouche équilibrée, avec une bonne persistance aromatique et
une finale pleine de fruits.



Température de service : 16°C.

Parfait accord avec : salades, grillades ainsi que les plats asiatiques mariant le sucré-salé.

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

