



BIB 5L

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 plantées 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 Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 —contact@agamyshop.fr



agamy