



# Bib 5L

## BEAUJOLAIS AOP

### Coup de tête !

### ROSÉ

## FRUIT — HARMONIEUX

### AU COMMENCEMENT...

En 1959, un groupe de vignerons passionnés décidaient de se regrouper, d'unir leurs forces et leur savoir-faire, pour favoriser le maintien des exploitations familiales et la qualité constante de leurs vins ainsi que l'installation des générations futures. La cave de Bully était née.



Gamay  
100 %

Les raisins proviennent de parcelles plantées sur la partie sud du beaujolais sur un sol argilo-calcaire.

### À LA VIGNE

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

### VINIFICATION—ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle avec un pressurage direct. La thermo-vinification et l'élevage se déroulent en cuves thermo-régulées. La fermentation malolactique s'achève ainsi naturellement au début du printemps.



Rose pâle



Arômes de fruits à chair blanche (litchi)



Bouche gourmande avec des arômes de fleur de pêche en finale



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : l'apéritif, paëlla, salade estivale, grillade, tarte aux fruits.

A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 —contact@agamyshop.fr



agamy

