



Bib 5L

BEAUJOLAIS

Coup de tête !

ROSE

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 est 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 : apéritif, paëlla, salade estivale, grillade, tarte aux fruits.

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

