



# Bib 5L

## VIN DE FRANCE BLANC

**FRUITÉ – VINEUX – ÉLÉGANT**

### AU COMMENCEMENT...

Le viognier, cultivé historiquement dans le nord de la Vallée du Rhône avait presque totalement disparu après la crise du phylloxéra. Les vignerons ont beaucoup œuvré pour qu'il retrouve ses lettres de noblesse.



Viognier 100 %

La production représente seulement 2650 bouteilles.

### À LA VIGNE

Les raisins proviennent de parcelles sélectionnées pour leur exposition. Vendanges manuelles.

### VINIFICATION—ÉLEVAGE

Pressurage très doux. La vinification et l'élevage se font pour partie en fûts de chêne sur lies fines avec bâtonnages réguliers afin d'apporter de la richesse et de la complexité.



Jaune pâle



Nez très fin aux arômes de violette et fruits  
exotiques



Bouche onctueuse



Température de service : 10°C.

Parfait accord avec : poissons de rivière, poissons gras et viandes blanches.

A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 —contact@agamyshop.fr



agamy