



## CHENAS AOP

| 2018 |  
**ROUGE**

**FRUITÉ – VINEUX – ÉLÉGANT**

### AU COMMENCEMENT...

Selon la légende, Chénas vient d'une colline plantée de chênes qui durent être arrachés pour laisser place à la culture de la vigne.



Gamay 100 %

Les parcelles se trouvent sur des sols essentiellement granitiques.

### À LA VIGNE

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

### VINIFICATION – ÉLEVAGE

Macération semi-carbonique en cuve inox et vinification en grappes entières.



Rouge grenat



Arômes floraux et boisés



Bouche charpentée et racée. Les arômes évoluent sur des notes de fruits noirs



Température de service : 13°C.

Parfait accord avec : terrine de volailles, champignons farcis, plats en sauce.

Se conserve très bien 2 ans.

AGAMY Shop

La Martinière 69210 Bully

04 74 01 26 13 – [contact@agamyshop.fr](mailto:contact@agamyshop.fr)

[www.agamyshop.fr](http://www.agamyshop.fr)

