



Chénas

BEAUJOLAIS CRUS

| 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 : vinification en grappes entières.



Rouge grenat



Arômes floraux et boisés.



Bouche charpenté et racé. 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

520 Les Terres Rouges—69210 SAIN BEL

04 74 01 26 13 —cavedesainbel@agamy.fr

www.agamy.fr

