



Chiroubles

BEAUJOLAIS CRUS

| 2019 |
ROUGE

FRUITÉ — VINEUX — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Le village est célèbre pour son enfant, Victor Pulliat, ampélographe qui inventa le greffage et sauva le vignoble du phylloxera en 1880.



Gamay 100 %

Les parcelles se trouvent sur un sol granitique, à larges grains truffés de filons de granulite.

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 éclatant



Nez riche en parfum floraux



Bouche tendre, sur des notes de pivoine, muguet et fruits confiturés. Vin friand et élégant.



Température de service : 13°C.

Parfait accord avec : Charcuteries, terrine de lapin, volailles rôties, épaule d'agneau confite.

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

