



Cœur d'Automne

VIN DE FRANCE

| 2018 |

BLANC LIQUEUX

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 %

Les raisins proviennent d'une sélection parcellaire au rendement limité. Les sols sont constitués de roches métamorphiques.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Les raisins, issus du cépage Viognier, sont pressurés immédiatement après leur récolte afin d'obtenir une couleur claire et délicate. Il est cultivé sur le terroir des Monts de Lyonnais. Le millésime 2018, récolté plus tardivement nous a permis de travailler cette cuvée avec une sur maturité des raisins pour obtenir un liqueux.



Jaune paille



Nez très fin avec des arômes de fruits à chair blanche et des notes florales



Arômes de miel et d'abricot. Le sucre résiduel naturel classe cette cuvée en liqueux.



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : Apéritif, Foie gras, Fromage persillé, Tarte au citron.

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

