



Cœur de Lyonnais

COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| 2018 |

BLANC

FRUITÉ — MINÉRAL

AU COMMENCEMENT...

Né de terres antiques, le vignoble de la Cave des Coteaux du Lyonnais s'étend sur 230 Ha de vignes plantées en gamay, pour les rouges et les rosés et en chardonnay et aligoté pour les blancs. La cave est la seule à disposer de parcelles dans chaque commune de l'aire d'appellation.



Aligoté 100 %

Les raisins proviennent de parcelles réparties sur l'ensemble du vignoble. Les sols sont tantôt caillouteux, tantôt sablonneux ou sablo-limoneux.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Pressurage doux. La vinification et l'élevage se déroulent en cuves thermo-régulées. La fermentation malolactique s'achève ainsi naturellement aux prémices du printemps.



Jaune paille aux reflets verts



Nez minéral avec des notes citronnées



Bouche vive et gouleyante avec des arômes d'agrumes et de fruits exotiques comme les fruits de la passion



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : apéritif en kir, andouillette, blanquette de veau, lotte à la crème.

A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 — contact@agamyshop.fr



agamy