



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.



Chardonnay
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.



Or blanc



Nez subtil mêlant amande, frangipane et arômes floraux



Bouche vive avec des arômes d'agrumes et de fruits blancs.
Finale sur des notes gourmandes et tendres



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : volaille, les poissons, quenelles de brochet et fromages de chèvre.

A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 — contact@agamyshop.fr



agamy