



Cœur de Lyonnais

COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| 2019 |

ROSÉ

FRUITÉ — FRAIS — MINÉRAL

AU COMMENCEMENT...

Né de terres antiques, le vignoble de la Cave des Coteaux du Lyonnais s'étend sur 230 Ha de vignes plantés 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.



Gamay 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.



Rose clair et
brillant



Nez de petits fruits rouges frais.



Bouche fraîche de petits fruits rouges avec une finale sur des notes plus minérales.



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : apéritif, paëlla, salade estivale, rougets grillés.

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

