



# Cœur de Lyonnais

## COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| 2020 |

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 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.



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 et touche  
florale



Bouche fraîche de petits fruits rouges comme la groseille et la  
frais des bois



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : apéritif, paëlla, salade estivale, brochettes d'agneau, tarte aux fraises.

A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 — contact@agamyshop.fr



agamy

Bouteille de 75 cl — Nos vins contiennent des sulfites. \* Produit déconseillé pour les femmes enceintes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.