



Cœur de Lyonnais

COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| 2018 |

ROUGE

FRUITÉ — FRAIS

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

Macération semi-carbonique de 5 à 6 jours afin d'obtenir un vin léger et fruité. Après un pressurage doux, les fermentations s'achèvent naturellement en cuve. Après sous-tirage, l'élevage se poursuit pendant 5 à 6 mois, toujours en cuve, pour permettre aux tanins de se fondre.



Rouge aux reflets violets



Nez de petits fruits rouges frais



Bouche fraîche de petits fruits rouges tels que les fruits des bois



Température de service : 16°C.

Parfait accord avec : volaille, cochonailles Lyonnaises, fromages de chèvre.

A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 — contact@agamyshop.fr



agamy