CÔTE DE BROUILLY AOP

| 2018 |

ROUGE

FRUITÉ — VINEUX — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Les vignes sont implantées sur les pentes du mont Brouilly, dominé par la chapelle Notre Dame aux raisins construite en 1854 afin d'implorer de protéger les vignes de l'oïdium.

Gamay 100 %

Les raisins proviennent de parcelles au sol granitique et de schistes de couleur bleu-vert.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Macération semi-carbonique et vinification en grappes entières en cuves inox.

Rouge et dense

Nez aux notes de petits fruits rouges.

Bouche corsée, relevée par des arômes de fruits frais et de baies rouges.

Température de service : 14°C.
Parfait accord avec : charcuteries, civets de lapin et viandes rouges en sauce.
Se conserve très bien 3 ans.

AGAMY Shop
La Martinière—69210 Bully
04 74 01 26 13 —contact@agamyshop.fr
www.agamyshop.fr

agamy