

Produit de France

CÔTES DU FOREZ
Appellation d'Origine Protégée

**de COUP
TÊTE !**



Coup de tête

CÔTES DU FOREZ

| 2018 |

ROUGE

FRUITÉ – SOYEUX – ÉQUILIBRÉ

AU COMMENCEMENT...

Le côtes-du-forez est un vin rouge ou rosé d'appellation d'origine contrôlée produit dans le département de la Loire, au pied des monts du Forez par neuf vignerons indépendants et une cave coopérative



Gamay 100 %

Les raisins proviennent de parcelles travaillées sur des sols granitiques.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle en grappes entière en cuve inox. Les températures sont maîtrisées pendant la cuvaison.



Rouge intense



Arômes délicats de fruits rouges (fraise, mûre, cassis)



Vin soyeux avec un bel équilibre entre la fraîcheur des fruits rouges et les tanins.



Température de service : 12°C.

Parfait accord avec : Assiette de charcuterie, pierrade, plateau de fromages secs.

Peut se garder 2 à 3 ans.

AGAMY

520 Les Terres Rouges—69210 SAIN BEL

04 74 01 26 13 —cavedesainbel@agamy.fr

www.agamy.fr

