



# L'Hommée

## COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| 2018 |

**ROUGE**

**FRUITÉ — SOYEUX**

### AU COMMENCEMENT...

L'Hommée est une unité de mesure agraire de 431m<sup>2</sup> correspondant, en Lyonnais et Beaujolais jusqu'en 1795, à la surface qu'un vigneron ou « fossorier » travaillait en journée avec son « fessous ».



Gamay 100 %

Situé sur les parcelles les plus méridionales de l'appellation, le sol est argilo-sablonneux, parfois caillouteux. Ensoleillement maximal.

### À LA VIGNE

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

### VINIFICATION—ÉLEVAGE

Le choix d'une macération pré-fermentaire à chaud permet d'extraire des arômes de petits fruits noirs et notamment de cassis. L'assemblage après pressurage de plusieurs cuves ainsi thermo-vinifiées confère au vin beaucoup de finesse.



Robe cerise  
noire



Nez très fruité sur des notes de cassis



Tannins soyeux et bouche ronde aux arômes intenses de fruits  
noirs (cassis, mûre)



Température de service : 14°C.

Parfait accord avec : apéritif dinatoire, barbecue, quiche lorraine ou antipasti italiens.

A déguster dans les 2 ou 3 prochaines années.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 — contact@agamyshop.fr



agamy