



Les Loges

CÔTES DU FOREZ

| 2018 |

ROUGE

FRUITÉ — VINEUX — ÉLÉGANT

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 et volcaniques.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Macération semi-carbonique : Vinification en grappe entière en cuve inox.



Robe pourpre



Nez de fruits noirs (cassis, cerise) et d'épices (poivre)



Bouche structurée avec des tannins soyeux, des notes d'épices et une finale minérale (pierre à fusil).



Température de service : 15°C.

Parfait accord avec : Fromage comme le bleues ou encore une côte de bœuf.

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

