



# Les Sableux

**BEAUJOLAIS AOP**

| **2018** |

**ROUGE**

**FRUITÉ – VINEUX – ÉLÉGANT**

## AU COMMENCEMENT...

En 1959, un groupe de vignerons passionnés décidaient de se regrouper, d'unir leurs forces et leur savoir-faire, pour favoriser le maintien des exploitations familiales et la qualité constante de leurs vins ainsi que l'installation des générations futures. La cave de Bully était née.



Gamay 100 %

Les raisins sont issus de sols sableux et travaillés en agriculture raisonnée.

## À LA VIGNE

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

## VINIFICATION – ÉLEVAGE

Méthode de vinification traditionnelle en cuve inox avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison.



Rouge rubis



Nez fin et gourmand sur des notes de cassis, framboise, mûre



Bouche très fruitée et tannins souples. Equilibre, rondeur et grande persistance aromatique.



Température de service : 14°C.

Parfait accord avec : spécialités Lyonnaises, viandes blanches grillées ou poissons cuisinés.

Se conserve très bien 1 an.

AGAMY Shop

La Martinière 69210 Bully

04 74 01 26 13 – [contact@agamyshop.fr](mailto:contact@agamyshop.fr)

[www.agamyshop.fr](http://www.agamyshop.fr)

