



Les Sableux

BEAUJOLAIS

| **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 est 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 Lyonnaise, viandes blanches grillées ou poissons cuisinés.

Se conserve très bien 1 an.

AGAMY

520 Les Terres Rouges—69210 SAIN BEL

04 74 01 26 13 —cavedesainbel@agamy.fr

www.agamy.fr

