



Memoria

BEAUJOLAIS AOP

| 2018 |

BLANC

BOISÉ — SOYEUX — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Cette cuvée est issue d'une exigeante sélection de vieilles vignes âgées de plus de 50 ans. Memoria signifie mémoire en latin, pour rendre hommage aux vignerons fondateurs de la cave, qui apportèrent les premiers soins à ces vignes.



Chardonnay 100 %

Les parcelles sélectionnées sont dans le sud du Beaujolais. Les vignes poussent sur un sol argilo-calcaire.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire courte avec une fermentation à basse température.

Une partie restera en cuve inox et l'autre est élevée en fût de chêne.



Robe dorée



Arômes gourmands, teintés d'une note grillée



Bouche pleine de fraîcheur aux arômes de pêche de vigne et de miel, avec une pointe torréfiée



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : risotto aux noix de Saint Jacques, lotte au curry, fromage.

Temps de conservation: 5 à 6 ans.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 — contact@agamyshop.fr



agamy