



L'Or Palatial

COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| 2018 |

BLANC

FRUITÉ— LONG— ROND

AU COMMENCEMENT...

Issue de sélection parcellaires ou de vinifications de domaine, Or palatial est le reflet d'un soin tout particulier apporté aux cuvées tout en gardant leurs spécificités avec un élevage en fût... La structure complexe et élégante de ces vins met en valeur des plats fins et raffinés.



Chardonnay
100 %

Les raisins proviennent de parcelles réparties sur l'ensemble du vignoble.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés manuellement en caissettes puis soigneusement triés avant un pressurage très doux. L'élevage se poursuit ensuite en fûts de chêne sur lies fines avec des bâtonnages réguliers afin d'apporter le plus de gras possible.



Brillante et
dorée



Notes subtiles de fleurs blanches (acacia
et fleur de pêcher)



Bouche toute en rondeur avec des arômes d'agrumes frais
(pamplemousse) qui s'achève sur une touche de noisette



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : risotto, Saint Jacques poêlés, suprême de volailles aux morilles.

Peut être gardé 3 ans.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 —contact@agamyshop.fr



agamy