



L'Or Palatial

COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| 2018 |

ROUGE

FRUITÉ – FIN – GOURMAND

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.



Gamay 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

La cuvaison dure une dizaine de jours à température élevée afin d'extraire couleur et tanins. Après pressurage une partie de la cuvée poursuit sa fermentation et son élevage en fûts de chêne (parc de fûts neufs et anciens) pendant 10 mois. Une base plus fruitée est par ailleurs conservée en cuve.



Rouge sombre
et profond



Nez intense de fruits rouges confits



Bouche aux nuances de fruits confits marqués d'un zeste d'orange. Le tanins sont fondus pour une finale tout en finesse



Température de service : 15°C.

Parfait accord avec : risotto aux girolles, viande rouge, magret de canard.

Peut être gardé 4 ans.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 —contact@agamyshop.fr



agamy