Rosé Palatial

COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| 2019 |

ROSÉ

FRUITÉ — VINEUX — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Selon les historiens, le Rosé serait le vin le plus vieux au monde ! Originaire du Bassin Méditerranéen, il arrive en Gaule et dans les environs de Lugdunum dès la conquête de la ville par les Romains.

Gamay 100 %

Les raisins proviennent de parcelles réparties sur l'ensemble du vignoble.
Les sols sont tantôt sablonneux, tantôt granitiques ou siliceux.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Pressurage très doux. Seuls les premiers jus sont retenus pour obtenir un rosé tout en finesse.
Fermentation sous thermorégulation. Élevage en cuves inox, sur lies fines pour extraire le plus de gras possible.
Assemblage des jus les concentrés pour obtenir un rosé vineux, rond, avec de la matière.

Rose pâle

Nez très fin, avec des notes minérales et une pointe de fraise

Bouche ample, sur des notes de baies rouges fraichement cueillies et fraise confite. Finale délicate.

Température de service : 8°C.
Parfait accord avec : apéritif, paëlla, salade estivale, rougets grillés.
A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY
La Martinière—69210 BULLY
04 37 55 50 10—contact@agamy.fr
www.agamy.fr

agamy

La Cave Coteaux du Lyonnais