



# Pot Lyonnais

## Coteaux du Lyonnais

### ROUGE

#### FRUITÉ – SOYEUX

#### AU COMMENCEMENT...

Ses origines remontent à l'époque Gallo romaine et coïncident avec l'essor de la ville qui se nommait alors Lugdunum. Les vins produits sur les coteaux qui domine l'ouest de la ville de Lyon se déclinent en rouge mais aussi en blanc et en rosé.



Gamay  
100 %

Les raisins proviennent de parcelles plantées à l'ouest de Lyon sur un sol argilo-calcaire.

#### À LA VIGNE

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

#### VINIFICATION—ÉLEVAGE

Pressurage direct, vinification traditionnelle avec une maîtrise des températures pendant toute la cuvaison.



Rouge Cerise



Arômes de fruits mûrs



Bouche soyeuse avec des arômes de fruits tel que la mûre et la cerise



Température de service : 14°C.

Parfait accord avec : tarte salée, grillade, apéritif.

A déguster dès à présent.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 —contact@agamyshop.fr



agamy