



Réserve du Grand Prieur

COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| **2018** |

BLANC

FRUITÉ – ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Au XVème siècle, l'Abbaye de Savigny avait coutume de prélever une dîme en nature auprès de ses fermiers. Benoit Maillard, un des prieurs les plus connus de l'Abbaye, réservait les meilleurs cuvées pour la consommation de l'Abbé et de ses invités de marque.



Chardonnay
100%

Les parcelles sélectionnées sont situées sur la commune de Savigny où se dressait l'enceinte de l'abbaye dont il ne subsiste aujourd'hui qu'une tour fortifiée.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION – ÉLEVAGE

Pressurage très doux. Un élevage sur lies fines pour une partie en fût de chêne (fûts de 2 à 3 vins). L'élevage dure de 7 à 8 mois en cuves et en fûts afin d'obtenir un vin rond.



Jaune aux
reflets dorés



Nez subtil de minéralité et de fleurs
blanches (acacia, aubépine)



Bouche vive et ample aux arômes d'agrumes avec une finale
particulièrement soyeuse avec une note de noisette



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : apéritif, gratin de fruits de mer, mousse de poisson, fromages de vache.

A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY Shop

La Martinière 69210 Bully

04 74 01 26 13 – contact@agamyshop.fr

www.agamyshop.fr

