

Réserve du Grand Prieur

COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| **2018** |

ROUGE



FRUITÉ – VINEUX – 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.



Gamay 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

Les raisins après égrappage bénéficient d'une cuvaison longue de 8 à 10 jours. Une partie va ensuite continuer la fermentation et l'élevage en fut de chêne. Une autre base plus fruitée est par ailleurs conservé en cuve. L'élevage dure entre 7 et 8 mois.



Rouge pourpre



Nez aux arômes complexes de sous-bois et de fruits des bois



Bouche ronde et complexe aux arômes de fruits à noyau



Température de service : 16°C.

Parfait accord avec : côtelettes de porc grillées, épaule d'agneau rotie, Saint Marcellin.

Potentiel de garde de 2 à 3 ans.

AGAMY Shop

La Martinière 69210 Bully

04 74 01 26 13 — contact@agamyshop.fr

www.agamyshop.fr

