Reserve du Grand Prieur

COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| 2017 |

ROUGE

FRUITÉ — VINEUX — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Au XVVème 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 subsite 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 et pressurage 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 pour les deux dure entre 7 et 8 mois.

Rouge pourpre

Nez aux arômes complexes de fruits des bois

Bouche ronde et très longue

Température de service : 16°C.
Parfait accord avec : salade beaujolaise, côte de bœuf.
A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY
520 Les Terres Rouges—69210 SAIN BEL
04 74 01 26 13—cavedesainbel@agamy.fr
www.agamy.fr

agamy

La Cave
Coteaux du Lyonnais