



Richesse du Forez

CÔTES DU FOREZ

| 2019 |

ROUGE

FRUITÉ — VINEUX — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Le côtes-du-forez est un vin rouge ou rosé d'appellation d'origine contrôlée produit dans le département de la Loire, au pied des monts du Forez par neuf vignerons indépendants et une cave coopérative



Gamay 100 %

Les raisins proviennent de parcelles travaillées sur des sols granitiques.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle en cuve inox. Les températures sont maîtrisées pendant la cuvaison.



Rouge intense



Arômes délicats de fruits rouges fraîchement cueillis (fraise, mûre, cassis)



Vin très expressif, souple et soyeux avec une belle rondeur et du gras en milieu de bouche soutenu par des tannins légers.



Température de service : 12°C.

Parfait accord avec : Assiette de charcuterie, viandes grillées, plateau de fromages secs.

Peut se garder 2 à 3 ans.

AGAMY

520 Les Terres Rouges—69210 SAIN BEL

04 74 01 26 13 —cavedesainbel@agamy.fr

www.agamy.fr

