



Richesse du Forez

CÔTES DU FOREZ

| 2018 |

ROSE

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 %

Ce rosé fruité et délicat est idéal pour accompagner vos repas et apéritifs cet été.

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.



Rose saumon



Nez aux arômes de fleurs et de fruits à dominante mandarine



Bouche gourmande, fruitée, avec des arômes floraux en finale



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : Barbecue, poisson grillé, salade estivale, tarte aux fruits rouges

A boire jeune, sur le fruit.

AGAMY

520 Les Terres Rouges—69210 SAIN BEL

04 74 01 26 13 —cavedesainbel@agamy.fr

www.agamy.fr

