



Terroirs de Bully

BEAUJOLAIS AOP

| 2018 |

BLANC

FRUIT — SOUPLE

AU COMMENCEMENT...

En 1959, un groupe de vignerons passionnés décidaient de se regrouper, d'unir leurs forces et leur savoir-faire, pour favoriser le maintien des exploitations familiales et la qualité constante de leurs vins ainsi que l'installation des générations futures. La cave de Bully était née.



Chardonnay
100 %

Les raisins proviennent de parcelles plantées sur la partie sud du beaujolais sur un sol argilo-calcaire.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Méthode traditionnelle avec un pressurage direct et fermentation à basse température.



Jaune vert



Arômes de fruits (pêche)



Bouche fraîche et souple avec des arômes fruités suivi d'une note de noisette



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : apéritif, paëlla, salade, poisson, fromage.

A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY Shop

La Martinière—69210 Bully

04 74 01 26 13 — contact@agamyshop.fr

