

# Village de l'Année

## COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| 2017 |

ROUGE

FRUITÉ – ROND – ÉLÉGANT



### AU COMMENCEMENT...

La Cave couvre l'ensemble de l'aire d'appellation des Coteaux du Lyonnais. Cette caractéristique unique lui permet d'isoler chaque terroir communal afin de déterminer au grès des millésimes, le « Village de l'Année ».



Gamay 100 %

Les raisins proviennent de parcelles réparties sur l'ensemble du vignoble.

### À LA VIGNE

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

### VINIFICATION—ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés séparément par village. La vinification vise à permettre l'expression la plus pure du terroir grâce à une cuvaison longue (8 à 10 jours). Après un pressurage délicat, l'élevage se produit pendant 7 à 8 mois entièrement en cuves afin de préserver les arômes naturels caractéristiques du terroir d'origine.



Rouge Ruby



Nez aux arômes de fruits rouges mûrs



Bouche aux arômes de cerise et de groseille



Température de service : 16°C.

Parfait accord avec : rotie de porc, terrines, fromage.

A déguster dès à présent.

AGAMY

520 Les Terres Rouges—69210 SAINT BEL

04 74 01 26 13—cavedesainbel@agamy.fr

www.agamy.fr

