



Villages de l'Année

COTEAUX DU LYONNAIS AOP

| 2018 |

ROUGE

FRUITÉ – VINEUX – 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 les villages de Fleurieux sur l'Arbresle et Taluyers, villages sélectionnés pour élaborer cette cuvée 2018.

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



Bouche longue et finale soyeuse



Température de service : 16°C.

Parfait accord avec : charcuterie, grillade, fromage.s

A déguster jeune, sur le fruit.

AGAMY Shop

La Martinière 69210 Bully

04 74 01 26 13 – contact@agamyshop.fr

www.agamyshop.fr

