



# Viognier

**Vin de France**

| **2016** |

**BLANC**

**FRUITÉ – VINEUX – ÉLÉGANT**

**AU COMMENCEMENT...**

Le viognier, cultivé historiquement dans le nord de la Vallée du Rhône avait presque totalement disparut après la crise du phylloxéra. Les vignerons ont beaucoup œuvré pour qu'il retrouve ses lettres de noblesse.



**Gamay 100 %**

La production représente seulement 2650 bouteilles.

## À LA VIGNE

Les raisins proviennent de parcelles sélectionnées pour leur exposition. Vendanges manuelles.

## VINIFICATION—ÉLEVAGE

Pressurage très doux. La vinification et l'élevage se font pour partie en fûts de chêne sur lies fines avec bâtonnages réguliers afin d'apporter de la richesse et de la complexité.



Jaune pâle



Nez très fin aux arômes de violette et fruits exotiques.



Bouche onctueuse.



Température de service : 10°C.

Parfait accord avec : poissons de rivière, poissons gras et viandes blanches.

Temps de conservation: 6 ans.

**AGAMY**

520 Les Terres Rouges—69210 SAIN BEL

04 74 01 26 13—cavedesainbel@agamy.fr

[www.agamy.fr](http://www.agamy.fr)

