



Bib 5L

CÔTES DU FOREZ AOP ROSÉ

FRUITÉ – FRIAND – DÉLICAT

AU COMMENCEMENT...

Le Côtes du Forez rosé est produit dans le vignoble de la Loire, vignoble à l'ouest de la France et plus précisément dans la région viticole d'Auvergne.



Gamay 100 %

Sols granitiques et sableux, roches volcaniques et basalte.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières en cuve inox.



Rose pâle



Nez de fruits rouges acidulés, petite notes florales.



Bouche ronde et friande sur le fruit.



Température de service : 8°C.

Parfait accord avec : charcuteries, apéritif, tapenade.

À consommer sur le fruit.

AGAMY Shop
La Martinière—69210 Bully
04 74 01 26 13 —contact@agamyshop.fr
www.agamyshop.fr

