



Bib 5L / 10L

CÔTES DU FOREZ AOP ROUGE

FRUITÉ – FRIAND

AU COMMENCEMENT...

Le Côtes du Forez rouge 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.



Rouge rubis



Nez frais avec des notes de fruits rouges.



Bouche aux arômes de cerises, framboises. Les tanins sont ronds et fins.



Température de service : 14°C.

Parfait accord avec : charcuteries, terrines, viandes blanches grillées.

À consommer sur le fruit

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

