



Prestige

CÔTES DU FOREZ

| **2020** |

ROUGE

FRUITÉ — VINEUX — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Le côtes-du-forez est un vin rouge ou rosé d'appellation d'origine contrôlée produit dans le département de la Loire, au pied des monts du Forez par neuf vignerons indépendants et une cave coopérative.



Gamay
100 %

Les raisins proviennent de parcelles travaillées sur des sols granitiques.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Macération semi-carbonique : vinification en grappe entière en cuve inox.



Rouge intense



Arômes délicats de fruits rouges fraîchement cueillis (fraise, mûre, cassis)



Vin très expressif, souple et soyeux avec une belle rondeur et soutenu par des tannins légers. Une belle longueur en bouche



Température de service : 15°C.

Parfait accord avec : assiette de charcuterie, viande grillée, plateau de fromages secs.

Peut se garder 2 à 3 ans.

AGAMY Shop

La Martinière 69210 Bully

04 74 01 26 13 —contact@agamyshop.fr

www.agamyshop.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Bouteille de 75 cl—Contient des sulfites. 12,5% vol.