



BROUILLY Lieu-dit Saburin AOP

| 2020 |
ROUGE

FRUITÉ — DÉLICAT — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Première récolte d'Agamy Vignobles sur les parcelles situées sur le lieu-dit Saburin, au versant des collines de Quincié-en-Beaujolais. Cette cuvée est le fruit d'une sélection parcellaire au cœur des 9ha.



Gamay
100 %

Le sol sableux, très filtrant, provient de la couche de saprolite ou granite altéré. Parcelle située à une altitude moyenne de 350m, avec des pentes entre 15 et 20%. L'exposition Est permet d'obtenir des maturités plus équilibrées.

À LA VIGNE

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

VINIFICATION — ÉLEVAGE

longue cuvaison qui assouplit les tanins. 1% de la cuvée provient d'un fût, ce qui apporte de la complexité et de la structure.



Rouge rubis



Arômes de cerises avec d'élégantes notes
poivrées



Bouche subtile et délicate, ensemble riche et structuré. Belle
longueur.



Température de service : 15°C.

Parfait accord avec : Terrine de gibier Viandes en sauce Plateau de fromage

Se conserve très bien 5 à 8 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. 13% vol.