Gamme « Fascinants terroirs »

Région Beaujolais - Lyonnais

Beaujolais Villages, *Les Combes*

AOP Beaujolais Villages, Rouge

Terroir granitique et argileux

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles

Vinification Beaujolaise traditionnelle avec une cuvaison longue de 9 jours. Les raisins sont égrappés aux 2/3.

Élevage de 6 mois en cuves inox

Gamay noir à jus blanc 100 %

Robe rubis intense. Nez de petits fruits rouges et noirs à dominante framboise et cassis. Bouche fruitée en attaque, puis un bel équilibre s'établit, gourmand, et aux tanins fondus.

Service : 14 °C

Potentiel de garde : 4 ans

Accords parfaits :
Pavé de boeuf, lasagnes, viandes blanches grillées, St Marcelin.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation
Bourgogne Avantage cannelle 75 cl	3 454 100 262 900	3 454 100 362 907	570 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 19 = 95 cartons

Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)
L 27 x l 18 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8,5	825

AGAMY - La Martinière, 69210 BULLY
Tel. 0437555010 - contact@agamy.fr - www.agamy.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

agamy.fr
agamy_fr
agamy