Coteaux du Lyonnais, *Réserve du Grand Prieur*

AOP Coteaux du Lyonnais, Blanc

Terroir sablo-limoneux et de gneiss

Sélction de parcelles de vieilles vignes et rendements faibles. Les raisins sont récoltés manuellement une fois la maturité optimale atteinte.

Pressurage très doux qui ne retient que la matière la plus noble

15 % de la cuvée est élevée en fûts de chêne sur lies fines avec des bâtonnages réguliers afin d'apporter le plus de gras possible. Le reste en cuves inox.

Chardonnay 100 %

Robe or blanc. Nez subtil, minéral et floral (acacia, aubépine).
L'attaque en bouche est ronde et offre des arômes d'agrumes.
La rondeur domine pour s'achever sur des notes de noisettes.

Service : 10 °C

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

Accords parfaits :
Volaille, poisson, quenelles de brochet, fromages de chèvre.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation
Bourgogne Ecova FM 75 cl			600 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 20 = 100 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 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,21	7,5	765

agamy
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