Coteaux du Lyonnais, *Rosé Palatial*

AOP Coteaux du Lyonnais, Rosé

Terroir sablonneux, granitiques ou silicieux

Agriculture conventionnelle

Après un pressurage très doux, seuls les premiers jus sont retenus. Fermentation sous thermorégulation avec un élevage sur lies fines pour extraire le plus de gras possible.

Élevage en cuves inox

Gamay noir à jus blanc 100 %

Robe rose pâle. Nez très fin avec des notes minérales et pointe de fraise. Bouche ample, sur des notes de baies rouges fraîchement cueillies et pointe florale. Finale délicate.

Service : 8°C

Potentiel de garde : A boire jeune, sur le fruit

Accords parfaits :
Paëlla, salades estivales, rougets grillés, tarte aux fraises

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation
Bourgogne Avantage blanche 75 cl			575 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 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8,50	825

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