Gamay moelleux

IGP Comtés Rhodaniens, Rosé

Terroir granitique et volcanique

Agriculture conventionnelle

Fermentation alcoolique à basse température. Arrêt en cours de fermentation pour conserver des sucres résiduels.

Élevage en cuves inox

Gamay noir à jus blanc 100 %

Robe rose saumoné. Nez très fruité (pamplemousse, baies rouges, litchi) avec des nuances florales. Attaque moelleuse avec une finale très rafraîchissante légèrement mentholée.

Service : 8 °C

A boire dans l'année pour profiter de toute sa fraicheur.

Accords parfaits :
Apéritif, tarte aux fruits, cuisine exotique

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation
Bordelaise blanche 75 cl	3 454 100 264 683	3 454 100 364 581	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 23 x l 16 x H 31	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