

Coteaux du Lyonnais Nouveau 2023

Cœur de Lyonnais

La dégustation :

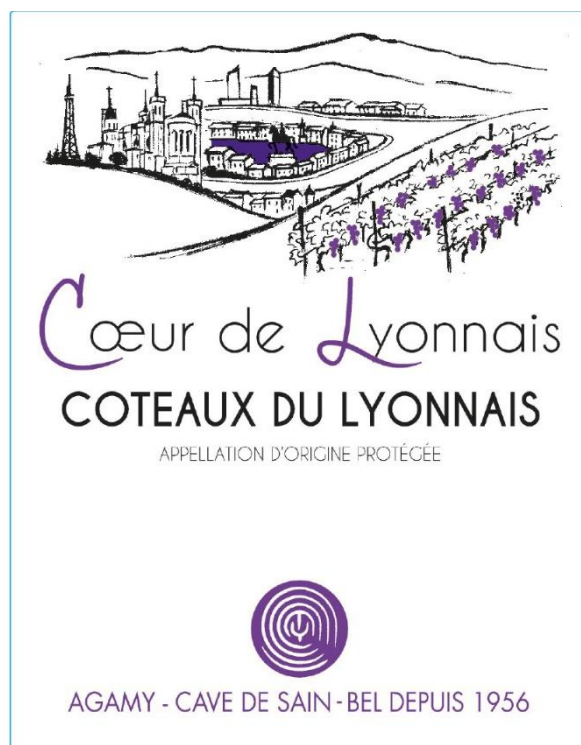
Robe rouge sombre.

Nez très ouvert de sous-bois, et notes de mûres.

Bouche complexe, aux arômes de petits fruits des bois.

Un joli vin de caractère, à servir autour de 16°C à l'apéritif, sur un fromage de chèvre, ou sur des plats d'automne comme un bœuf bourguignon.

Le packaging : bouteille Bourgogne Ecova, bouchon neutrocork, capsule violette.



Notre sticker « Nouveau 2023 » est détachable.

Décollez-le à la fin de la campagne, dès le 15 janvier 2024 !

AGAMY

Siège social : 1055 route des Places du Lac, 69210 BULLY - Tél : 0 437 555 010 - mail : contact@agamy.fr
SCA à capital variable - RCS Lyon - SIREN 510 408 982 - NAF 1102B - TVA intra : FR90510408982 - N° accises : FR010864E0269 - Agrément: 10 510