



PARTICIPEZ A LA VENTE DE LA « CUVÉE DE L'ESPOIR 2025 »

LA VENTE EST RÉALISÉE AU PROFIT DE L'ASSOCIATION grâce au soutien de notre partenaire Cave de TRELINS - AGAMY, Vignerons audacieux et passionnés, 72 route de Montbrison 42130 Trelins www.agamy.fr

VOUS CONTRIBUEZ AINSI À LA RECHERCHE CONTRE LA MUCOVISCIDOSE¹

→ **COMMANDEZ** dès maintenant, par carton(s) de 6 bouteilles ;

→ **PAYEZ - exclusivement par chèque -**

LIVRAISON : même principe qu'en 2024, rendez-vous sur le parking de la mairie d'Ecotay pour prendre livraison.

Votre choix de date est à préciser sur le bon de commande :

- Le vendredi 26 septembre : de 18 H à 19 H
- ou lundi 29 septembre : de 18 H à 19 H

Une sélection de quatre vins vous est proposée

- Un vin blanc moelleux 2024
- Un vin rosé 2023 (Voir les fiches correspondantes)
- Un vin rosé moelleux 2023
- Un vin rouge 2023

PAR CETTE VENTE, 3,80 € versés (mini / bouteille, iront directement à la RECHERCHE et pour les SOINS CONTRE LA MUCOVISCIDOSE

MERCI POUR LEUR SOUTIEN AUX VIGNERONS AUDACIEUX ET PASSIONNÉS, producteurs des Côtes du FOREZ, Cave de Trelins, AGAMY, engagés dans ce partenariat. <https://agamy.fr/>

Merci de votre confiance

LE GROUPE LOCAL ORGANISATEUR DE LA VIRADE

Auriane Gourbeyre, Marcel Giraudet

Membres bénévoles de l'association

Co-organisateur de la virade

viradesecotay@gmail.com

¹ L'association Vaincre la Mucoviscidose, est reconnue d'utilité publique. Elle soutiendra **34 projets de recherche** dans le cadre de l'appel à projets 2025, soit 49% des projets soumis (versus 73% en 2024 et 66% en 2023), pour un montant total de **2 056 002 €** millions d'euros.

MA COMMANDE « CUVÉE DE L'ESPOIR 2025 »	
Nom	Prénom
Adresse	
.....	
N° tél	courriel:
Date, et signature le,	

BON DE COMMANDE

RAPPEL Pour prendre livraison : **Merci d'indiquer SVP votre jour de préférence :**

Lieu : parking mairie d'Ecotay-l'Olme → **Vendredi** 26 septembre de 18 à 19 H...

→ **Lundi** 29 septembre de 18 à 19 H...

Cuvée de l'Espoir 2025 carton de 6 Bouteilles	Prix carton 6 bouteilles	Nb cartons	Montant à payer	
Chardonnay Moelleux, Blanc 2024	50,00			
Côtes du Forez, Rosé 2023	50,00			
Côtes du Forez, Rosé moelleux 2023	50,00			
Côtes du Forez, Montaubourg, Rouge 2023	60,00			
	TOTAL			

POUR REGLER VOTRE COMMANDE

Chèque libellé à l'ordre de « ASSOCIATION VAINCRE LA MUCOVISCIDOSE »

daté et signé à la date du weekend de la Virade, **26 ,27,ou 28 septembre 2025 :**

COMMANDE A ADRESSER AVEC VOTRE CHEQUE à
(Boîte aux lettres)

**Marcel GIRAUDET,
13 rue Drouot
42600 ECOTAY- L'OLME**

SVP avant le 5 septembre

Pour le groupe local , organisateur de la Virade

Auriane Gourbeyre, Marcel Giraudet

Membres bénévoles de l'association

Co-organisateurs de la virade

viradesecotay@gmail.com

Pour toute question sur la vente Marcel Giraudet

N'oubliez pas :

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération » ;

« Zéro alcool pendant la grossesse » ;

« Si vous allaitez, il est recommandé de ne pas boire d'alcool » ;

VIRADE D'ECOTAY 2025



Gamme Agamy
Région Loire



Chardonnay moelleux

IGP Comtés Rhodaniens,

- Terroir granitique
- Agriculture conventionnelle
- Fermentation alcoolique à basse température. Arrêt en cours de fermentation pour conserver des sucres résiduels.
- Élevage en cuves inox
- Chardonnay 100 %
- Robe jaune doré. Nez très aromatique sur des parfums de fruits jaunes (pêche et ananas) et de poire, ainsi qu'une note florale type acacia. Bouche longue et moelleuse, équilibrée par une acidité rafraîchissante.
- Service : 9 °C
- Potentiel de garde : 2 ans

Accords parfaits :
Apéritif, tapenade, fromages à pâte persillée (fourme d'Ambert), tartes aux fruits.

Un IGP Comtés Rhodaniens, Blanc
Chardonnay Moelleux

Le carton de 6 bouteilles
au prix de 50 Euros

1

Gamme Agamy
Région Loire



Côtes du Forez, Richesses du Forez

AOP Côtes du Forez, Rosé

- Terroir 100 % granitique
- Agriculture conventionnelle.
- Lent pressurage dans un presseur pneumatique afin d'extraire les matières colorantes souhaitées.
- Élevage en cuves inox
- Gamay noir à jus blanc 100 %
- Robe rose saumon. Nez délicat, floral, avec une note cassis. Bouche fraîche, fruitée, tout en légèreté et minéralité. Un vin de plaisir immédiat !
- Service : 9 °C
- A boire dans l'année pour profiter de toute sa fraîcheur.

Accords parfaits :
Barbecue, grillades de viande ou poisson, salades estivales, taboulé.

Une AOP Côtes du Forez, Rosé
Côtes du Forez, Richesses du Forez

Le carton de 6 bouteilles
au prix de 50 Euros

VIRADE D'ECOTAY 2025



Gamme Agamy
Région Loire



Gamay moelleux

Vin de France, 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 fraîcheur.

 Accords parfaits :
Apéritif, tarte aux fruits, cuisine exotique

Un Vin de France , Rosé
Gamay Moelleux

Le carton de 6 bouteilles
au prix de 50 Euros

Gamme Agamy
Région Loire



Côtes du Forez, Montaubourg

AOP Côtes du Forez, Rouge

-  Terroir 100 % volcanique
-  Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles
-  Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison.
-  Élevage en cuves inox
-  Gamay noir à jus blanc 100 %
-  Robe rubis profond. Nez expressif de fruits mûrs mêlés à des épices (poivre blanc, muscade...) et à des notes de sous-bois. Bouche élégante, racée, avec une touche minérale.
-  Service : 16 °C
-  Potential de garde : 5 ans

 Accords parfaits :
Chili con carne, gibier rôti, flét de biche, fromages forts

Une AOP Côtes du Forez, Rouge
Côtes du Forez, Montaubourg

Le carton de 6 bouteilles
au prix de 60 Euros