



Domaine Le Fagolet

Fût de Chêne 2014

Beaujolais Villages Rouge 2014

Appellation :	Beaujolais Villages Rouge
Cuvée :	Fût de Chêne
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépage :	100 % Gamay
Alcool :	12.5 % vol
Contenance :	75 cl

Avec de trop rares vigneron, nous faisons partie des derniers qui perpétuent la tradition des vrais Beaujolais de garde. Nous croyons avant tout que la spécificité du Beaujolais est dans ses terroirs et ses vins de garde. Ainsi, nous élaborons des vins avec cuvaisons longues (jusqu'à 20 jours) et pigeages aux pieds.

Des vignes en coteaux de plus de 30% de pente, des vinifications beaucoup plus longues, des méthodes anciennes : un travail difficile qui n'est plus représenté que par à peine une vingtaine de vigneron dans le vignoble du Beaujolais !

Fruit d'un coteau d'exception de **40% de pente**, d'une exposition optimale, de vignes à **l'apogée** de leur âge et d'un **élevage** maîtrisé en fût de chêne ...

Ce vieux millésime est doté des deux éléments favorables à un épanouissement des arômes dans le temps : des raisins de qualité et un élevage sous-bois !

MODE DE PRODUCTION

- Vendanges manuelles
- Cuvaison de 10 jours selon la vinification traditionnelle Beaujolaise
- Élevage en fût de chêne de 6 mois.
- Bouchon traditionnel en liège

DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur rouge dense, reflets brique.

NEZ : Racé, légers arômes d'humus ainsi que de généreux arômes de groseille.

BOUCHE : Harmonieuse, intense. Arômes de cassis et de poivre noir. Bel équilibre

SERVICE

Servir entre 15°C et 16°C pour conserver tout le potentiel aromatique. Viande rouge en sauce ou gibier.

GARDE

Une belle évolution de ce vin pendant encore 4 ans révélera encore beaucoup d'arômes complexes !