



Domaine Le Fagolet

Granit Rouge

Beaujolais Villages Rouge 2013

Appellation :	Beaujolais Villages Rouge
Cuvée :	Granit Rouge
Couleur :	Rouge
Millésime :	2013
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 !

Un vin forgé par un travail manuel de nos vieilles **vignes en coteaux**.

Des vignes à l'**apogée** de leur âge : 60 ans.

Des raisins produits sur le meilleur sol pour le Gamay : **Le Granit**

Un vieux millésime encore excellent aujourd'hui et demain !

MODE DE PRODUCTION

- Vendanges manuelles
- Cuvaison de 10 jours selon la vinification traditionnelle Beaujolaise
- Élevage et repos du vin en bouteille pendant 8 mois
- Bouchon traditionnel en liège

DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur rubis, soutenue, reflets violines.

NEZ : Élégant, fruité, légers arômes de violette avec de subtils arômes de cerise kirschée.

BOUCHE : Complexe, ample, intenses notes de fruits confiturés. Très bonne intensité et longue persistance en finale.

SERVICE

Un Beaujolais Villages de garde qui se déguste idéalement à une température de 14°C. L'accompagner de viandes grillées ou de fromage à pâte molle.

GARDE

Une belle évolution de ce vin pendant encore 2 ans révélera encore beaucoup d'arômes complexes de fruits rouges !

DISTINCTIONS

Millésime 2013 :

- Concours International de Lyon 2014 : Médaille d'Argent