



Histoire

Des raisins sains produits sur le meilleur sol pour le Gamay : le GRANIT. Aucun sulfite n'est ajouté pendant la vinification afin de respecter les caractéristiques originelles de la vendange.

A la vigne

Culture raisonnée et vendanges manuelles. Récolte plus tardive (15 jours) pour une meilleure concentration d'arômes et des tanins plus élevés.

Au Chai

Cuvaison grappe entière, 10 jours en cuve inox, élévation en température maîtrisée selon la vinification MPC (Macération Pré-fermentaire à Chaud).

Vinifiée sans soufre.



Œil : Couleur cerise.



Nez : Arômes de cerise, arômes de fruits rouges, arômes de fruits mûrs.



Bouche : Fruitée, délicate, notes de fruits rouges, notes d'épices, tanins frais, tanins ronds, tanins souples, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité.



Accords mets : Viandes rouges grillées, Viandes blanches grillées.

Garde : 4 ans

Service : 14°C

Le Domaine

Depuis 1850, la famille GIRARD cultive ses vignes avec passion et amour du terroir. Paul, l'artisan vigneron travaille des sélections parcellaires, limite les intrants au vignoble. Des cuvées sans soufre font désormais partie de la gamme. Le Domaine propose des Beaujolais Villages Rouge, Rosé et Blanc, des Crus et du Crémant de Bourgogne.



Domaine Le Fagolet

Paul et Valérie GIRARD - Vignerons Indépendants

2932 Route d'Arbuissonnas - 69460 Vaux-en-Beaujolais

Tél. 06.71.95.83.12 – Mail. contact@le-fagolet.com – Site www.le-fagolet.com



vigneron
indépendant

Millésime 2017

Appréciation : 2 étoiles, coup de cœur

Commentaire du guide : Le nez déploie des notes complexes de fruits noirs (cassis, mûre) et de réglisse. La bouche conjugue équilibre, rondeur, souplesse et longueur. Un superbe classique.

Millésime 2018

Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : Une cuvée vinifiée sans soufre dans l'objectif de produire un vin fruité et gourmand. Le résultat est un vin riche en bouche, sur des notes de fruits confits et de cassis, avec une touche florale.



Millésime 2017

Appréciation : 17/20

Commentaire du guide : Granite soils. Whole-bunch fermentation in cement concrete tanks for five months. Minimal sulphur dioxide added. Burtling with bubblegum and redcurrent fruits-such gorgeous purity. Like raspberry sauce. Easy drinking, with its cordial fruitiness, but not at all confected.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

GILBERT  GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

Millésime 2017

Appréciation : 87/100

Commentaire du guide : Nez croquant de baies rouges et noires. Un beaujolais gourmand par la fraîcheur et la profondeur de ses parfums.
Excellent vin de copains



Millésime 2018

Appréciation : 16/20

Commentaire du guide : Sans Soufre Ajouté, nez fruité, sanguin, bouche fraîche, juteuse, bien fruitée, tanins fins, croquants, finale cerise.