



Domaine Le Fagolet

Granit Blanc

Beaujolais Villages Blanc



ADN DE LA CUVÉE

En Beaujolais la majorité des plantations du cépage **Chardonnay** se fait sur des sols calcaires en plaine, souvent pour la production de Crémant.

En nous attachant à le planter sur nos **coteaux granitiques**, nous produisons un Beaujolais Villages Blanc singulier, recherché et apprécié des amateurs !

Son nez minéral parfumé, ses arômes de fleurs blanches et de poires charmeront vos papilles.



Domaine Le Fagolet Granit Blanc - 2018

Vin blanc sec - Beaujolais Villages

Note : 85/100

Dégustation : année 2019

FR



MODE DE PRODUCTION

- Vendanges manuelles
- Cuvaision durant 8 jours en cuve inox
- Élevage en cuve pendant 6 mois avant sa mise en bouteille
- Bouchon en liège traditionnel

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, limpide, reflets jaune paille.

NEZ : Fruité, riche, arômes de poire, arômes de fleurs blanches, nez fin et complexe.

BOUCHE : Croquante, souple, notes d'agrumes, notes de poire, minérale, bonne longueur.

SERVICE

Servir frais (8-10°C) en apéritif, avec des fruits de mers, des poissons, de la charcuterie ou un joli fromage de chèvre.

GARDE

Aujourd'hui parfait, il vous accompagnera encore 4 à 5 belles années.

DISTINCTIONS

Millésime 2018 : Gilbert et Gaillard 2019: Médaille d'argent (85/100)

Millésime 2009 : Concours des Grands Vins du Beaujolais : Médaille d'Argent

Millésime 2013 : Concours des Féminales 2014 : Médaille d'Or

ADN du Domaine Le Fagolet

Sélections parcelles, diminution drastique des intrants, retour aux méthodes ancestrales de vinification, cuvées sans soufre, apparition de 3 nouveaux crus... Il y a du changement dans l'air. Et dans les vins !

Aujourd'hui, le Domaine le Fagolet c'est 16 hectares avec :

- Des Beaujolais Villages (3 couleurs !), du Brouilly, du Morgon (2019) et du Chiroubles (2019)
- Des **cuvées sans soufre**
- Des **sélections parcelles**, des macérations longues, **des élevages soignés**
- Des Beaujolais Villages **de garde** et des Crus **de garde**