Domaine Le Fagolet

GRANIT ROSE 2018-Beaujolais Villages Rosé

ADN DE LA CUVÉE

Ce vin de vigneron n'est vendu qu'au Domaine. Un vin rosé de **caractère** issu de **coteaux granitiques** qui lui confèrent toute son originalité.

MODE DE PRODUCTION

- Vendanges manuelles
- Méthode « rosé de presse » : pressurage direct des baies et cuvaison de 8 jours au froid en cuve inox.
- Macération pré-fermentaire à 18°C maximum jusqu'à la fermentation malolactique
- Élevage en cuve inox pendant 5 mois avant sa mise en bouteille

DÉGUSTATION

OEIL : Très belle teinte saumonée avec des reflets cuivrés.

NEZ : Étoffé avec des arômes de fruits à noyaux et de cannelle.

BOUCHE : Croquante et expressive grâce à des notes de pamplemousse et de citron.

SERVICE

Servir frais (8-10°C) en apéritif, avec de la charcuterie, des grillades, ou de la cuisine méditerranéenne.

GARDE : A consommer d'ici fin 2020.

GILBERT GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

Vos résultats de dégustation

Domaine Le Fagolet

IDX 68961

Domaine Le Fagolet Granit Rose - 2018

Vin rosé - Beaujolais Villages FR OR

Note : 87/100

Dégustation : année 2019

Robe rose pâle. Nez finement épicé, belle présence des petits fruits rouges et des agrumes. Agréable rosé de repas (brochettes) caractérisé par des notes fraîches et gourmandes épicées et fruitées. Une belle allonge tonique vibre longuement au palais.

ADN du Domaine Le Fagolet

Sélections parcellaires, 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 parcellaires**, des macérations longues, **des élevages soignés**
- Des Beaujolais Villages **de garde** et des Crus **de garde**