

2020

GAMAY



Histoire

Un vin sans soufre de la vendange à la mise en bouteille afin de préserver tout son bouquet aromatique frais et croquant !

A consommer en toute convivialité autour de bons plats locaux.

A la vigne

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Sélection parcellaire

Au Chai

Cuaison grappe entière, 5 jours en cuve inox, élévation en température maîtrisée selon la vinification MPC (Macération Pré-fermentaire à Chaud).

Vinification sans soufre.



Œil : Couleur violine, dense, reflets framboise.



Nez : Expressif, fruité, arômes de cerise burlat, arômes de mûre, arômes de bonbon anglais.



Bouche : Gourmande, puissante, grasse, notes de cerise, tanins souples, souple, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



Accords mets : Charcuteries, Bavette à l'échalotte, Entrecôte grillée, Fromages affinés

Garde : 1 an

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