

2021

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

Cuvaison 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

Sélectionné par le Magazine Bourgogne
Aujourd'hui du 13/11/2021 - Note de 16,5/20

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



COUP DE CŒUR



Millésime 2017

Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : « Du raisin et rien d'autre », annonce Paul Girard pour cette cuvée sans soufre ajouté et non filtrée. Les petits fruits rouges s'expriment en effet avec intensité au nez. Un fruité que l'on retrouve dans une bouche dense, chaleureuse et puissante, avec une petite pointe de sévérité et de bons amers en finale.



Millésime 2018

Appréciation : Cité parmi les 21 meilleurs Beaujolais Nouveau

Commentaire du guide : Parfois, la pierre donne naissance au liquide. Né du granite, son fruité enrobant est généreux en cerise noire. Un vin plein, structuré. Déjà plaisant, à la saveur plus large que longue.



**Millésime 2018 : Médaille d'Or au Trophée
Lyon Beaujolais Nouveau**



**Millésime 2020 : Médaille d'Argent au Trophée
Lyon Beaujolais Nouveau**

BOURGOGNE
AUJOURD'HUI

Sélectionné par le Magazine
Bourgogne Aujourd'hui du 13/11/2021
Note de 16,5/20

Domaine Le Fagolet

Paul et Valérie GIRARD - Vignerons Indépendants
2932 Route d'Arbussonnas - 69460 Vaux-en-Beaujolais

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

