



Histoire

Harmonie, élégance et finesse définissent ce Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc, 100% Chardonnay. Idéal pour vos moments festifs à l'apéritif ou au dessert.

A la vigne

Culture raisonnée
Vendanges manuelles et ramassage en caissettes.

Au Chai

Méthode traditionnelle.
Élevage sur lattes pendant 9 mois avant dégorgeage.

- 👁️ **Œil** : Couleur or vert, effervescence régulière, reflets or.
- 👃 **Nez** : Vif, subtil, subtils arômes de fleurs blanches, généreux arômes d'agrumes.
- 👄 **Bouche** : Vive, délicate, perlante, subtiles notes de fleurs blanches, légères notes de citron, corps léger, bonne persistance.
- 🍴 **Accords mets** : À vocation apéritive, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits rouges

Garde : De 2 à 3 ans **Service** : De 6°C à 8°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