



Histoire

Cette cuvée provient de nos hauts de coteaux granitiques, là où les vignes puisent l'essentiel de notre terroir pour produire un vin fin et élégant. Le chêne apporte rondeur et équilibre à ce vin.

A la vigne

Sélection parcellaire
Culture raisonnée
Vendanges manuelles.

Au Chai

Élevage de 13 mois en fût de chêne, maîtrisé par des bâtonnages manuels réguliers.

- 👁️ **Œil** : Une belle robe jaune aux profonds reflets dorés.
- 👃 **Nez** : Des arômes de fleurs blanches, de poires et de vanilles.
- 👄 **Bouche** : Fraiche, chaleureuse. Comportant de subtils saveurs d'agrumes, de fruits blancs, de fleurs. Le fût apporte au vin de la rondeur et des notes boisées.
- 🍴 **Accords mets** : À l'apéritif, une viande blanche ou poisson de mer.

Garde : 4 ans

Service : De 10°C à 12°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