

Beurjonomie  
BY BEAUJOLAIS



### Histoire

Des coteaux de plus de 30% de pente, vendanges manuelles, cuvaisons longues, retour au pigeage... Un vin de caractère façonné par des gestes ancestraux. Une identité bien affirmée parmi les Beaujolais Villages! Elevage maîtrisé fût de chêne.

### A la vigne

Sélection parcellaire  
Culture raisonnée  
Vendanges manuelles.

### Au Chai

Fermentation en cuve durant 20 jours, pas d'élévation en température. Pigeage tous les 2 jours. Elevage 10 mois en fût de chêne.



**Œil** : Couleur rubis, profonde, reflets tuilés.



**Nez** : Boisé, fumé, subtils arômes de cerise griotte, généreux arômes de fruits cuits, intenses arômes de bois.



**Bouche** : Franche, puissante, étoffée, légères notes d'amande, intenses notes de fruits compotés, généreuses notes de cacao, tanins soyeux, longs, bonne intensité, longue persistance.



**Accords mets** : Andouillette grillée

**Garde** : 8 ans

**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](mailto:contact@le-fagolet.com) – Site [www.le-fagolet.com](http://www.le-fagolet.com)

## Distinctions & Revue de Presse

**Beaujonomie**  
BY BEAUJOLAIS



CHAI D'OEUVRE ROUGE 2016 a été sélectionnée par les équipe de BEAUJONOMIE qui revisitent les plats traditionnels, à partager avec des vins de Caractère, dans une ambiance bistronomique, chic et décontractée.

*Recette et visuel créés par Sandrine Saadi, Directrice Artistique de Fraise & Basilic*

« Nous avons choisi de miser sur un mariage du plat et du vin original avec un twist : Votre Domaine le Fagolet – Chai d'œuvre 2016 et une pizza à l'agneau épicé;

Et si on se la coulait douce aujourd'hui ? L'appel du canapé, du plaid et d'une bonne série résonne. Avec l'attrait d'une soirée à l'extérieur proche de zéro face à la chaleur de ce petit cocon que l'on appelle maison, l'envie d'un repli stratégique à domicile semble bien mérité. Mais avant de se jeter dans l'inactivité la plus totale, on prend son courage à deux mains pour sélectionner le menu de ce soir. Il doit coller à cet esprit de farniente que l'on a commencé à développer plus tôt. Pourquoi ne pas partir sur LA BASE de la « comfort food » italienne avec un twist qui nous fera vibrer, sans trop faire d'effort, cela va de soit. La bonne idée du jour : une pizza que l'on agrémentera d'agneau et que l'on relèvera d'épices. Du fait maison jusqu'à la pâte que l'on mariera avec **une belle cuvée de Beaujolais-Villages. Une bouche franche, puissante, complexe, légères notes de fruits compostés, de cacao, des Tanins soyeux, riches, longue persistance en fin de bouche qui viendront sublimer ce repas de roi.** L'idée d'une soirée d'oisiveté chez soi loin des attractions extérieures se fait de plus en plus séduisante ! »