



Histoire

En Beaujolais la majorité des plantations du cépage Chardonnay se fait sur des sols calcaires en plaine. En le plantant sur nos coteaux granitiques, nous produisons un Beaujolais Villages Blanc singulier, recherché et apprécié des amateurs !

A la vigne

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.

Au Chai

Élevage en cuve pendant 6 mois avant sa mise en bouteille.

👁️ **Œil** : Couleur or vert, éclatante, reflets or jaune

👃 **Nez** : Minéral, vif, arômes d'acacia, arômes de fleur d'oranger, arômes d'agrumes, arômes de poire, arômes de pierre à fusil.

👄 **Bouche** : Élégante, intense, notes de citron, notes de poire, notes de caillou, souple, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

🍴 **Accords mets** : À vocation apéritive, crevettes à la plancha, blanquette de veau, cuisine méditerranéenne, Fromage de Chèvre.

Garde : 2 ans

Service : De 9°C à 11°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'Arbussonnas - 69460 Vaux-en-Beaujolais

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



Millésime 2018

Appréciation : 85/100 (2018)

Commentaire du guide : Robe or pâle. Nez attirant de fruits blancs, amande, aubépine, note crémeuse. Bouche aérienne, vive, soyeuse, plus réservée sur le plan aromatique. Un style policé et élégant qui possède des arguments



Millésime 2018

Commentaire du guide :Après une fermentation à basse température, l'élevage a été court (quatre mois). Suffisant pour livrer un vin riche et bien équilibré. La souplesse du millésime est rehaussée par une finale fraîche.

