



Histoire

Un vin forgé par un travail manuel de nos vieilles vignes en coteaux. Des raisins produits sur le meilleur sol pour le Gamay : le Granit. Un vin élaboré dans le respect des traditions et de ses origines.

A la vigne

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.

Au Chai

Cuvaison grappe entière, 10 jours en cuve inox, élévation en température maîtrisée selon la vinification MPC (Macération Pré-fermentaire à Chaud).

- 👁️ **Œil** : Couleur grenat, profonde, reflets pourpres.
- 👃 **Nez** : Ferme, beurré, arômes de fruits cuits, arômes d'épices.
- 👄 **Bouche** : Harmonieuse, riche, dense, notes d'épices, tanins soyeux, tanins charnus, rond, corps puissant, forte intensité, longue persistance.
- 🍴 **Accords mets** : Côte de bœuf, Entrecôte grillée, Filet de bœuf, Gibiers.

Garde : 5 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 – Site www.le-fagolet.com