



2 étoiles
COUP DE CŒUR



Histoire

Des raisins sains produits sur le meilleur sol pour le Gamay : le GRANIT. Aucun sulfite n'est ajouté pendant la vinification afin de respecter les caractéristiques originelles de la vendange.

A la vigne

Culture raisonnée et vendanges manuelles. Récolte plus tardive (15 jours) pour une meilleure concentration d'arômes et des tanins plus élevés.

Au Chai

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

Vinifiée sans soufre.



Œil : Couleur cerise.



Nez : Arômes de cerise, arômes de fruits rouges, arômes de fruits mûrs.



Bouche : Fruitée, délicate, notes de fruits rouges, notes d'épices, tanins frais, tanins ronds, tanins souples, rond, minérale, corps structuré, bonne intensité.



Accords mets : Viandes rouges grillées, Viandes blanches grillées.

Garde : 4 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'Arbussonnas - 69460 Vaux-en-Beaujolais

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