



Histoire

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

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. Commercialisation minimum 18 mois après la récolte.



Œil : Couleur grenat, profonde avec des reflets rubis.



Nez : Aromatique, étoffé, généreux arômes de cerise kirchée, subtils arômes d'épices, arômes de sous-bois.



Bouche : Aromatique, riche, veloutée, longs, bonne intensité, longue persistance, longue persistance.



Accords mets : Pièce de bœuf, pâté en croûte, fromages de caractère.

Médaille d'argent au concours international du Gamay

Médaille d'argent au concours des Burgondia

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 – Site www.le-fagolet.com