

GRANIT ROUGE 2016 : un plaisir fruité au quotidien!



Carte d'identité du vin

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 produit dans le **respect** des traditions et de ses origines.

Et, surtout, une volonté de produire un vin non standardisé ! **LE Beaujolais Villages, LE Vrai !**



DEGUSTATION

ŒIL : Rouge cerise avec de beaux reflets pourpres.

NEZ : Arômes de fruits rouges frais.

BOUCHE : Attaque suave avec des tanins soyeux. En milieu de bouche on retrouve des arômes de cassis avec une finale légèrement poivrée.

DISTINCTIONS

Millésime 2015 :

- Guide Hachette 2018
- Vinous 2016 : note : 90/100
- Guide Gilbert & Gaillard 2017 : Médaille d'argent, note : 85/100.

Millésime 2014 :

- Concours Général Agricole de Paris 2015 : Médaille d'Argent

Millésime 2013 :

- Concours International de Lyon 2014 : Médaille d'Argent
- Concours des Féminales 2014 : Médaille de Bronze

Millésime 2011 :

- Concours International de Lyon 2011 : Médaille d'Or
- Concours des Féminales 2014 : Médaille de Bronze

Millésime 2009 :

- Concours International de Lyon 2014 : Grand Médaille Or

L'HISTOIRE DU VIN

Granit Rouge est le vin historique du Domaine. Il exprime simplement toute la richesse et la complexité de nos sols granitiques.

ÉLABORATION

- Vendanges manuelles
- Cuvaison de 10 jours selon la vinification traditionnelle Beaujolaise
- Élevage et repos du vin en bouteille pendant 8 mois
- Bouchon traditionnel en liège
- Potentiel de vieillissement : 4 à 5 ans

LE DOMAINE LE FAGOLET en quelques mots...

Nous sommes une exploitation viticole familiale de 22 hectares située sur les coteaux de Vaux-en-Beaujolais dit Clochemerle. Spécialiste de la vinification des Beaujolais Villages, le domaine ne cesse d'évoluer afin de répondre aux attentes actuelles des consommateurs :

- les **sélections parcelaires** ont fait leur apparition,
- au chai, les **méthodes ancestrales** sont de retour,
- les **intrants** au vignoble ont vu leur nombre et leur quantité diminuer de manière importante,
- des **cuvées sans soufre** font désormais partie de la gamme, enfin, l'arrivée du **Cru Brouilly** va poursuivre la montée en gamme

Paul et Valérie GIRARD

DOMAINE LE FAGOLET

LIEUDIT : LE FAGOLET

69460 - VAUX EN BEAUJOLAIS

Tél : 04.74.03.28.37 ou 06.71.95.83.12

mail : contact@le-fagolet.com

site web : contact@le-fagolet.com



*Des vins
et des personnalités
authentiques*