



Domaine Le Fagolet

Granit Blanc

Beaujolais Villages Blanc



ADN DE LA CUVÉE

En Beaujolais la majorité des plantations du cépage **Chardonnay** se fait sur des sols calcaires en plaine, souvent pour la production de Crémant.

En nous obtenant à le planter sur nos **coteaux granitiques**, nous faisons partie des seuls à produire un **véritable** Beaujolais Villages Blanc !

Un **phénomène** très recherché et apprécié des amateurs !

MODE DE PRODUCTION

- Vendanges manuelles
- Cuvaison durant 8 jours en cuve inox
- Élevage en cuve pendant 6 mois avant sa mise en bouteille
- Bouchon en liège traditionnel

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, limpide, reflets jaune paille.

NEZ : Fruité, riche, arômes de poire, arômes de fleurs blanches, nez fin et complexe.

BOUCHE : Croquante, souple, notes d'agrumes, notes de poire, minérale, bonne longueur.

SERVICE

Servir frais (8-10°C) en apéritif, avec des fruits de mers, des poissons, de la charcuterie ou un joli fromage de chèvre.

GARDE

Aujourd'hui parfait, il vous accompagnera encore 4 à 5 belles années.

DISTINCTIONS

Millésime 2009 :

- Concours des Grands Vins du Beaujolais : Médaille d'Argent

Millésime 2013 :

- Concours des Féminales 2014 : Médaille

ADN du Domaine Le Fagolet

Avec de trop rares vigneron, nous faisons partie des derniers qui perpétuent la tradition des vrais Beaujolais de garde. Nous croyons avant tout que la spécificité du Beaujolais est dans ses terroirs et ses vins de garde. Ainsi, nous élaborons des vins avec cuvaisons longues (jusqu'à 20 jours) et pigeages aux pieds.

Des vignes en coteaux de plus de 30% de pente, des vinifications beaucoup plus longues, des méthodes anciennes : un travail difficile qui n'est plus représenté que par à peine une vingtaine de vigneron dans le vignoble du Beaujolais !

DOMAINE LE FAGOLET-LIEUDIT: LEFAGOLET
69460-VAUX ENBEAUJOLAIS

T:04.74.03.28.37 -CONTACT@LE-FAGOLET.COM -WWW.LE-FAGOLET.COM