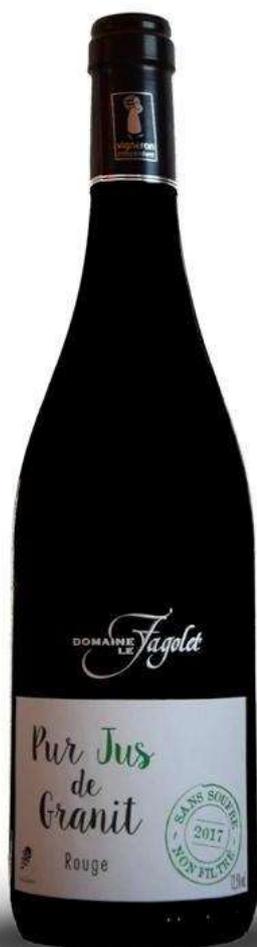


# PUR JUS DE GRANIT ROUGE 2018 Sans Soufre : DU RAISIN ET RIEN D'AUTRE...



DIPONIBLE A  
PARTIR DU JEUDI  
15/11/2018

Voir article sur  
notre blog :

L'utilisation du soufre en  
oenologie

[https://www.le-  
fagolet.com/blog/l-  
utilisation-du-soufre-en-  
oenologie](https://www.le-fagolet.com/blog/l-utilisation-du-soufre-en-oenologie)

## Carte d'identité du vin

Pur Jus de Granit Sans soufre est  
notre **Beaujolais Nouveau** élaboré  
sans aucun ajout de sulfite de la vendange à la  
mise en bouteille.

**Sans soufre** afin de préserver tout son  
bouquet aromatique frais et croquant !

Une nouveauté à 100% provenant du berceau des  
Beaujolais Nouveaux : Vaux en Beaujolais, notre  
commune !

**C'est ici qu'il est né et qu'il est le  
meilleur !**



## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

**Robe** : Rubis avec des reflets violines.

**Nez** : Arômes de petits fruits rouges, notes de violette.

**Bouche** : équilibré, rond. Arômes de cassis. Très gourmand.

## L'HISTOIRE DU VIN

L'idée de **Pur Jus de Granit Sans Soufre** a germé à la fin de l'été 2017 en voyant nos belles grappes entièrement saines mûrir tranquillement au soleil. C'était clair : on arrête les mesures antiseptiques inutiles lors de la vinification !

## ÉLABORATION

- Un vin pur, respectueux de l'expression de son terroir.
- Sélection parcellaire de nos vignes en coteaux aux types de sols différents et caractéristiques : combinaison naturelle de quatre roches.
- Le Gamay donne sur ces sols granitiques des vins fruités, colorés et puissants à l'inverse des sols calcaires où les vins sont légers et peu colorés.
- Les pentes de nos vignes en coteaux sont nos alliées dans la production des meilleurs vins. Leurs sols minces et peu profonds ne conservent que les éléments propices à la qualité des raisins.
- Le savoir-faire du vigneron et la vinification de 6 à 8 jours permet d'exprimer toute l'intensité de son bouquet aromatique frais et croquant. **Aucune dose de soufre** n'est ajoutée pendant la vinification.
- **Aucune filtration** lors de sa mise en bouteille à la propriété.

## 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 parcellaires** 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](mailto:contact@le-fagolet.com)

site web : [contact@le-fagolet.com](http://contact@le-fagolet.com)



Des vins  
et des personnalités  
authentiques