



# Domaine Le Fagolet

## Gamay Rosé Pétillant

Vin Effervescent Aromatique



### ADN DE LA CUVÉE

Une particularité **pétillante** et colorée...

Ce concentré pétillant de **framboise** faiblement alcoolisé (8% vol) rafraîchira vos apéritifs d'été sans modération.

Le fruit prononcé du cépage Gamay relèvera également vos desserts au chocolat, tout au long de l'année !

### MODE DE PRODUCTION

- Parcelle en agriculture raisonnée.
- Vendanges manuelles traditionnelles.
- Fermentation en cuve inox thermorégulée. Vinification selon méthode ancestrale.
- Bouchon en liège naturel
- Potentiel de garde : 2 ans

### DÉGUSTATION

**OEIL** : Couleur framboise, bulles très fines, reflets roses.

**NEZ** : Aromatique, frais, arômes de violette et de cerise.

**BOUCHE** : Aromatique, perlante, subtiles notes de cerise, et de framboise.

### 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 !