



Domaine Le Fagolet

Granit Rose

Beaujolais Villages Rosé



ADN DE LA CUVÉE

Ce vin rare représente nos valeurs et notre philosophie. Un vin rosé de **caractère**. Un vin rosé issu de **coteaux granitiques** comme il existe peu. Dans le Beaujolais et ailleurs...

MODE DE PRODUCTION

- Vendanges manuelles
- Méthode « rosé de presse » : pressurage direct des baies une fois vendangées.
- Élevage de 3 mois en cuve
- Bouchon en liège naturel

DÉGUSTATION

OEIL : Très belle teinte saumonée avec des reflets cuivrés.

NEZ : Étoffé avec des arômes de fruits à noyaux et de cannelle.

BOUCHE : Croquante et expressive grâce à des notes de pamplemousse et de citron.

SERVICE

Servir frais (8-10°C) en apéritif, avec de la charcuterie, des grillades, ou de la cuisine méditerranéenne.

GARDE

A consommer d'ici fin 2017.

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 granitiques 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 !

DOMAINELE FAGOLET-LIEUDIT: LEFAGOLET

69460-VAUX ENBEAUJOLAIS

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