

# GRANIT ROUGE 2017 « Vinifié Sans Soufre » : UN VIN DE CARACTERE DANS UN CORPS SAIN !



## Carte d'identité du vin

Des raisins sains produits sur le meilleur sol pour le Gamay : le **GRANIT**.

**Aucun sulfite** n'est ajouté pendant la vinification afin de respecter les caractéristiques originelles de la vendange.

Un vin produit dans le respect de ses origines et de la tradition : fruité, frais et gourmand avec un potentiel de garde de trois années.




## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Très belle dégustation : fruits rouges (framboise), beaucoup de souplesse et de rondeur, belle finale, analyse parfaite, ras (source : œnologue du Laboratoire d'analyse SICRE)

GILBERT  GAILLARD  
INTERNATIONAL CHALLENGE

### Vos résultats de dégustation

 Domaine Le Fagolet

 68961

 **Domaine Le Fagolet Granit Rouge - 2017**

*Vin rouge - Beaujolais Villages*

**Note : 87/100**

Dégustation : année 2018

Robe pourpre violine. Nez croquant de baies rouges et noires, présence florale. Un beaujolais gourmand par la fraîcheur et la profondeur de ses parfums fruités. L'ensemble est bâti pour notre plaisir alors pourquoi attendre. Excellent vin de copains.

FR



## L'HISTOIRE DU VIN

L'idée de **Granit Rouge Vinifié Sans Soufre** a germé durant la vinification de la campagne 2017. Les grappes récoltées étant totalement saines, il apparaissait inutile d'ajouter des intrants de type sulfite en vinification même sur nos cuvées de garde (car nous avons déjà mis en œuvre la méthode sur nos Beaujolais Nouveaux). Seule une dose infime et méticuleusement mesurée a été introduite à la mise en bouteille car nous n'avons pas d'autres solutions satisfaisantes pour assurer un potentiel de conservation de 3 ans.

## ÉLABORATION

- Le Gamay donne sur ces sols granitiques des vins fruités, colorés et puissants à l'inverse des sols calcaires où les vins sont trop 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.
- Récolte plus tardive de 15 jours par rapport au début des vendanges afin d'obtenir une concentration d'arômes et de tanins plus élevée.
- Une **omission totale de sulfite** pendant le processus de vinification. Pour une bonification optimale en bouteille et une conservation de 36 mois, une **dose infime** de soufre est ajoutée à la mise en bouteille, pour passer le cap parfois difficile de l'embouteillage mais elle reste 10 à 15 fois inférieure à la normale.
- **Bouchon en liège très haut de gamme** adapté à la conservation des vins infinitésimalement soufrés

## 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