



Domaine Le Fagolet

Perle Blanche

Beaujolais Villages Blanc 2016



Appellation :	Beaujolais Villages Blanc
Cuvée :	Perle Blanche
Couleur :	Blanc
Millésime :	2016
Cépage :	100 % Chardonnay
Alcool :	12.5 % vol
Contenance :	75 cl

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 !

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 vert, claire, reflets or jaune.

NEZ : Fruité, riche, arômes d'acacia, arômes de fleur d'oranger, arômes d'agrumes, arômes de poire, arômes de pierre à fusil.

BOUCHE : Croquante, généreuse, notes de citron, notes de poire, minérale, bonne persistance.

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 d'Or