



# Domaine Le Fagolet

## La Douce Attente

Vin de France - 2015



<b>Appellation :</b>	Vin de France
<b>Cuvée :</b>	La Douce Attente
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépage :</b>	100 % Chardonnay
<b>Alcool :</b>	10.5 % vol
<b>Contenance :</b>	50 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, nous sommes seulement quelques vigneron à avoir innové sur une de nos vignes en **Chardonnay** !

Nous avons laissé s'épanouir les baies de raisins **2 mois supplémentaires** au soleil afin d'obtenir une meilleure concentration en arômes et en sucre.

Ce vin de dessert aux saveurs de **miel** et de **coing** vous permettra de déguster une autre facette de ce cépage emblématique !

### MODE DE PRODUCTION

- Parcelle en agriculture raisonnée.
- Vendanges manuelles botrytisées.
- Pressurage direct et fermentation en cuve inox.
- Arrêt de la fermentation alcoolique grâce au froid.

### DÉGUSTATION

**OEIL** : Couleur dorée, reflets brillants.

**NEZ** : Intense, riche, généreux arômes de coing et de mirabelle, légers arômes de miel.

**BOUCHE** : Raffinée, onctueuse, moelleuse, subtiles notes de fleur d'oranger, notes de coing et de miel.