



Domaine Le Fagolet

Chai d'Œuvre Blanc



Beaujolais Villages Blanc 2015

Appellation :	Beaujolais Villages Blanc
Cuvée :	Chai d'Œuvre Blanc
Couleur :	Blanc
Millésime :	2015
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.
Cette cuvée provient de nos hauts de coteaux granitiques, là où les vignes puisent l'essentiel de notre terroir pour produire un vin fin et élégant.
L'élevage sous-bois durant 13 mois préserve l'expression du fruit mêlé aux fines notes boisées.

MODE DE PRODUCTION

- Vendanges manuelles
- Fermentation avec contrôle des températures
- Élevage en fût de chêne de 13 à 15 mois
- Bouchon traditionnel en liège

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, éclatante, reflets dorés.

NEZ : Etoffé, subtil, intenses arômes d'acacia, de poire et de gingembre. Notes d'amandes grillées.

BOUCHE : Élégante, onctueuse, généreuses notes de poire, de vanille. Très belle rondeur, du gras en finalité.

SERVICE

Servir frais (8-10°C) avec pâté en croûte, poissons ou volailles en sauce, ou, tout simplement à l'apéritif.

GARDE

Déjà très agréable, il évoluera encore positivement 2 à trois ans et pourra se conserver encore 2 à 3 ans supplémentaires.