

DOMAINE
LE Fagolet

PUR JUS DE GRANIT
Sans Sulfites Ajoutés
Beaujolais Villages Nouveau

2025

GAMAY



Histoire

Un vin sans soufre de la vendange à la mise en bouteille afin de préserver tout son bouquet aromatique frais et croquant !

A la vigne

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Sélection parcellaire

Au Chai

Cuvaison grappe entière, 5 jours en cuve inox, élévation en température maîtrisée selon la vinification MPC (Macération Pré-fermentaire à Chaud).

Vinification Sans Sulfites Ajoutés



Œil : Couleur violine, dense, reflets framboise.



Nez : Expressif, fruité, arômes de cerise burlat, arômes de mûre, arômes de bonbon anglais.



Bouche : Gourmande, puissante, grasse, notes de cerise, tanins souples, souple, corps puissant, forte intensité, longue persistance.



Accords mets : Plats gourmands locaux et cuisine du monde

Garde : 1 an

Service : 14°C

Le Domaine



Depuis 5 générations, la famille GIRARD cultive ses vignes avec passion et amour du terroir. Nicolas vient de prendre la relève afin de perpétuer la tradition.

Le Domaine propose des Beaujolais Villages Rouge, Rosé et Blanc, des Crus, du Bourgogne Blanc, du Crémant de Bourgogne et des cuvées Sans Sulfites Ajoutés.

Domaine Le Fagolet -Nicolas GIRARD

191 Rue du Fagolet- 69460 Vaux-en-Beaujolais

Tél. 07.86.42.84.38 ou 06.71.95.83.12 mail: contact@le-fagolet.com – web: www.le-fagolet.com



Beaujolais Nouveau 2024

Distinctions & Revue de Presse



Millésime 2024 : Médaille d'Argent



Le Beaujolais Villages Nouveau 2024 du Domaine le Fagolet fait partie des 8 bouteilles sélectionnées par le Nouvel Obs parmi les vins qui se réinventent...

On s'attarde sur le grenat profond de la robe. Comme un indice offert à la concentration et à la complexité aromatiques que nous réserve le nez avec ses fruits noirs et rouges intenses, presque confiturés. En bouche, l'attaque est soyeuse et dévoile une matière intense et profonde, ourlée d'épices douces et au juteux incroyable. De « nouveau », cette cuvée ne laisse rien paraître et pourrait bluffer plus d'un dégustateur à l'aveugle, si ce n'est cette petite note fermentaire nous rappelant sa jeunesse.

Source:

<https://www.nouvelobs.com/vin/20241121.OBS96710/beaujolais-nouveau-2024-notre-selection-de-huit-bouteilles-de-ce-celebre-vin-rouge-qui-se-reinvente.html>



Le Beaujolais Villages Nouveau 2024 du Domaine le Fagolet fait partie des 7 cuvées qui vont vous faire aimer le Beaujolais Nouveau...

Une cuvée à la robe grenat dense, au fruité très bien défini (mûre, cassis, fraise compotée). La texture pleine et soyeuse en bouche ainsi que de fins amers agréables donnent le sentiment de ne pas déguster un vin nouveau. Un beaujolais-villages nouveau sérieux et abouti.

Source:

<https://www.lesechos.fr/weekend/gastronomie-vins/7-cuvees-qui-vont-vous-faire-aimer-le-beaujolais-nouveau-2133034#:~:text=Aur%C3%A9lie%20et%20Fabien%20Roman y%20%2D%20beaujolais%20nouveau%202024&text=En%20bouche%2C%20il%20se%20r%C3%A9v%C3%A8le,%C3%A0%20ouvrir%20en%20toute%20occasion>



Titre de l'article : « Beaujolais Nouveaux : la petite histoire qui raconte la grande ... »
<https://www.toutlevin.com/article/beaujolais-nouveaux-la-petite-histoire-qui-raconte-la-grande>

Enfin, côté Beaujolais Villages Nouveau, le Sans soufre du domaine des Nugues refait son entrée comme chaque année ; Clochermerle de Christophe Coquard ; la Maison Piron ; **le domaine Le Fagolet**; le Château de Varennes ; le domaine du Penlois et enfin le Château de Lavernette avec son bien nommé Le Jeune.

Domaine Le Fagolet -Nicolas GIRARD

191 Rue du Fagolet- 69460 Vaux-en-Beaujolais

Tél. 07.86.42.84.38 ou 06.71.95.83.12 mail: contact@le-fagolet.com – web: www.le-fagolet.com



Beaujolais Nouveau

Distinctions & Revue de Presse

Millésime 2021

BOURGOGNE
AUJOURD'HUI

Sélectionné par le Magazine
Bourgogne Aujourd'hui du 13/11/2021
Note de 16,5/20



Millésime 2020

Millésime 2020 : Médaille d'Argent au Trophée Lyon Beaujolais Nouveau



Millésime 2018

Appréciation : Cité parmi les 21 meilleurs Beaujolais Nouveau

Commentaire du guide : Parfois, la pierre donne naissance au liquide. Né du granite, son fruité enrobant est généreux en cerise noire. Un vin plein, structuré. Déjà plaisant, à la saveur plus large que longue.



Millésime 2018 : Médaille d'Or au Trophée Lyon Beaujolais Nouveau



Millésime 2017

Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : « Du raisin et rien d'autre », annonce Paul Girard pour cette cuvée sans soufre ajouté et non filtrée. Les petits fruits rouges s'expriment en effet avec intensité au nez. Un fruité que l'on retrouve dans une bouche dense, chaleureuse et puissante, avec une petite pointe de sévérité et de bons amers en finale.

Domaine Le Fagolet - Nicolas GIRARD

191 Rue du Fagolet- 69460 Vaux-en-Beaujolais

Tél. 07.86.42.84.38 ou 06.71.95.83.12 mail: contact@le-fagolet.com – web: www.le-fagolet.com