



FICHE PRODUIT L'AMANDIER

AOP BEAUJOLAIS VILLAGES - MILLESIME 2025 - 100% GAMAY- 13% alcool

LA CUVÉE EN QUELQUES MOTS

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire sur le lieu-dit « La croix Polage » dans le village de Salles-Arbuissonnas.

Les vignes, plantées entre 1911 et 1935, sur des sols de schistes bleus, bénéficient d'un faible rendement garantissant une maturité optimale des raisins.

Le vin présente une belle concentration soutenue par une matière riche et développe des notes de cerise kirchée

T° de service : 16°C, Garde : 10 ans,

Fromages, viandes charcuteries

VINIFICATION

Vendanges manuelles à maturité optimal pour obtenir une belle concentration aromatique. A l'encuvage les raisins ont été égrappés. Une macération pré-fermentaire à froid a ensuite été conduite en début de cuvaision, permettant d'extraire en douceur les arômes primaires et d'affiner la structure du vin.

Pendant la cuvaision, remontages et pigeages ont été réalisés de manière régulière pour assurer une extraction des tanins et de la couleur.

En fin de fermentation un pressurage lent et doux (faible bar) est effectué pour préserver la qualité des jus.

ELEVAGE

Le vin est envoyé dans des demi-muids pour entamer la fermentation malolactique. 8 mois en demi-muid sur lie fine. L'élevage en demi-muid sert à trouver un équilibre entre le bois et le vin. C'est un élevage plus doux et plus précis qu'une barrique classique : il apporte une micro-oxygénation maîtrisée sans marquer excessivement le vin par le bois.

Il préserve le fruit et l'expression du terroir, tout en affinant la structure et les tanins. J'ai choisi le demi-muid pour gagner en élégance et en équilibre, en laissant le vin s'assouplir et s'exprimer avant le contenant.

Domaine Le Fagolet: la diversité des terroirs du Beaujolais.



☎ 07.86.72.84.38

✉ nicolas.girard@le-fagolet.com

🌐 www.le-fagolet.com

📍 Nicolas GIRARD -191 rue du Fagolet, 69460 Vaux-en-Beaujolais