DOMAINE LE Fagolet





FICHE PRODUIT
PUR JUS DE GRANIT

AOP BEAUJOLAIS VILLAGES - MILLESIME 2026 - 100% GAMAY- 12.5% alcool

LA CUVÉE EN QUELQUES MOTS

Des raisins sains produits sur le meilleur sol pour le Gamay : le granit.
Un raisin cultivé et vendangé manuellement sur les coteaux de Vaux-en-Beaujolais.

Un vin à la robe rouge grenat profond. Une explosion de fruits rouges qui surprend les papilles en révélant une complexité aromatique donnant une attaque soyeuse et gourmande sur des notes épicées.
A consommer en toute convivialité autour de vos plats préférés.
Vinification faible en sulfites ajoutés adaptée à des vins primeurs destinés à une consommation rapide dans l'année.

VINIFICATION

Vendange manuelle à maturité optimale pour obtenir une belle concentration aromatique. Fermentation semi-carbonique (typique Beaujolais) pour cette cuvée : les raisins sont encuvés en grappe entière, la cuve est ensuite saturée naturellement en gaz carbonique grâce aux raisins du bas qui s'écrasent -> Début de la fermentation alcoolique dans un milieu anaérobie. Durée de cuvaison de 6 jours entre 25 et 30°C.
Pendant la cuvaison, 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) dans un pressoir pneumatique est effectué pour préserver la qualité des jus. Le vin est envoyé dans des cuves béton pour entamer la fermentation malolactique.

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