



FICHE PRODUIT GRANIT ROSE

AOP BEAUJOLAIS VILLAGES - MILLESIME 2025 - 100% GAMAY- 12.5% alcool

LA CUVÉE EN QUELQUES MOTS

Ce beaujolais-Rosé est cultivé et vendangé manuellement sur les coteaux de Vaux-en-Beaujolais. Issu du cépage gamay noir à jus blanc, il est vinifié pour produire un rosé frais et fruité. Il accompagne parfaitement vos apéritifs, salades estivales ou vos moments de détente au soleil.
T° de service : 8-10°C, garde : 1 à 2 ans.
Salade apéritifs entre amis, poissons

VINIFICATION

Raisins récoltés à maturité et vendangés à la main le matin pour garder la fraîcheur. Pressurage à faible bar après vendange. L'objectif est une extraction légère de la couleur et des arômes. Débourbage statique à froid à 8°C pendant 12 heures. Fermentation alcoolique en jus pendant 15 jours à 15°C. Fermentation malolactique réalisée en cuve inox.

ELEVAGE

En cuve inox pour garder la fraîcheur et le fruit



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