



FICHE PRODUIT SÉLECTION VINGT JOURS

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

LA CUVÉE EN QUELQUES MOTS

Ce vin est conçu pour refléter pleinement le terroir de notre village.

Issu d'une sélection parcellaire de nos vieilles vignes, plantées sur des sols sablonneux-granitiques de Vaux-en-Beaujolais.

Cette cuvée a fait l'objet d'une cuvaision de vingt jours afin d'extraire au maximum le potentiel du gamay sur ce coteau. Ce vin se révèle riche et concentré dévoilant des arômes de fruits rouges confiturés: framboise écrasée, fraise compotée.

T° de service : 14-15°C

Garde : à boire jeune ou dans les 5 ans.

Repas conviviaux entre amis/famille, viande, fromage

VINIFICATION

Vendange manuelle à maturité optimale pour obtenir une belle concentration aromatique. J'ai choisi la fermentation semi-carbonique pour cette cuvée : les raisins sont encuvés en grappe entière, la cuve est ensuite saturée naturellement en gaz carbonique.

Fermentation alcoolique dans un milieu anaérobie. Durée de cuvaision de 20 jours entre 25 et 30°C.

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. Le vin est envoyé dans des cuves béton pour entamer la fermentation malolactique.

ELEVAGE

5 à 6 mois en cuve béton sur lie fine. L'élevage en cuve ciment permet de préserver la pureté aromatique du gamay tout en favorisant une micro-oxygénation qui assouplit les tanins et stabilise la couleur. Le béton assure une évolution lente et régulière du vin, sans apport aromatique du bois.

DISTINCTION

91/100 à la Revue des Vins de France- N°702- Juillet/Aout 2026

Une robe violine. Le nez se montre juteux sur des arômes primaires, les fruits noirs, les épices, le poivre au moulin. La bouche se montre ample avec une bonne charpente.

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

