GRANIT ROUGE 2017 « Vinifié Sans Soufre » :

UN VIN DE CARACTERE DANS UN CORPS SAIN!



Carte d'identité du vin

Des raisins sains produits sur le meilleur sol pour le Gamay : le **GRANIT**.

Aucun sulfite n'est ajouté pendant la vinification afin d'agir sur la santé du consommateur et respecter les caractéristiques originelles de la vendange.

Un vin produit dans le respect de ses origines et de la tradition : fruité, frais et gourmand avec un potentiel de garde de trois années.



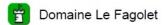
COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Très belle dégustation : fruits rouges(framboise), beaucoup de souplesse et de rondeur, belle finale, analyse parfaite, ras (source : œnologue du Laboratoire d'analyse SICRE)



— INTERNATIONAL CHALLENGE -

Vos résultats de dégustation



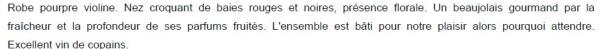


Domaine Le Fagolet Granit Rouge vinifié sans soufre - 2017

Vin rouge - Beaujolais Villages

Note: 87/100

Dégustation : année 2018



FR



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION (suite)

17/20 à la 9ème dégustation annuelle de Londres en juillet 2018. Le journaliste et Master of Wine Richard Hemming a publié un article sur *jancisrobinson.com*, dans lequel il recommande 41 vins parmi les meilleurs de la région dont Granit Rouge 2017 Vinifié sans Soufre qui fait partie des rares vins ayant obtenu la note de 17/20.



Dom Le Fagolet, Granit Rouge 2017 Beaujolais-Villages50-year-old vines. Granite soils. Whole-bunch fermentation in cement concrete tanks for five months. Minimal sulphur dioxide added. Bursting with bubblegum and redcurrant fruits – such gorgeous purity. Like raspberry sauce. Easy drinking, with its cordial fruitiness, but not at all confected. Sheer joy. (RH)12.5% Drink 2018-2020

Traduction : Domaine le Fagolet-Explosion d'arômes de confiseries et de groseilles. Quelle superbe pureté!. Comme du coulis de framboises. Facile à boire, avec son fruité chaleureux, mais pas du tout artificiel. Un pur bonheur! 1

L'HISTOIRE DU VIN

17

L'idée de **Granit Rouge Vinifié Sans Soufre** a germé durant la vinification de la campagne 2017. Les grappes récoltées étant totalement saines, il apparaissait inutile d'ajouter des intrants de type sulfite en vinification même sur nos cuvées de garde (car nous avions déjà mis en œuvre la méthode sur nos Beaujolais Nouveaux). Seule une dose infime et méticuleusement mesurée a été introduite à la mise en bouteille car nous n'avons pas d'autres solutions satisfaisantes pour assurer un potentiel de conservation de 3 ans.

ÉLABORATION

- Le Gamay donne sur ces sols granitiques des vins fruités, colorés et puissants à l'inverse des sols calcaires où les vins sont trop légers et peu colorés.
- Les pentes de nos vignes en coteaux sont nos alliées dans la production des meilleurs vins. Leurs sols minces et peu profonds ne conservent que les éléments propices à la qualité des raisins.
- Récolte plus tardive de 15 jours par rapport au début des vendanges afin d'obtenir une concentration d'arômes et de tanins plus élevée.
- Une **omission totale de sulfite** pendant le processus de vinification. Pour une bonification optimale en bouteille et une conservation de 36 mois, une **dose infime** de soufre est ajoutée à la mise en bouteille, pour passer le cap parfois difficile de l'embouteillage mais elle reste 10 à 15 fois inférieure à la normale.
- Bouchon en liège très haut de gamme adapté à la conservation des vins infinitésimalement soufrés

LE DOMAINE LE FAGOLET en quelques mots...

Nous sommes une exploitation viticole familiale de 22 hectares située sur les coteaux de Vaux-en-Beaujolais dit Clochemerle. Spécialiste de la vinification des Beaujolais Villages, le domaine ne cesse d'évoluer afin de répondre aux attentes actuelles des consommateurs :

- les **sélections parcellaires** ont fait leur apparition,
- au chai, les **méthodes ancestrales** sont de retour,
- les intrants au vignoble ont vu leur nombre et leur quantité diminuer de manière importante,
- des cuvées sans soufre font désormais partie de la gamme,
- enfin, l'arrivée du Cru Brouilly va poursuivre la montée en gamme

Paul et Valérie GIRARD DOMAINE LE FAGOLET

LIEUDIT: LE FAGOLET

69460 - VAUX EN BEAUJOLAIS

Tél: 04.74.03.28.37 ou 06.71.95.83.12 mail: contact@le-fagolet.com site web: contact@le-fagolet.com



Des vins et des personnalités authentiques