



vinous



# Domaine Le Fagolet

## Granit Rouge

Beaujolais Villages Rouge 2015

<b>Appellation :</b>	Beaujolais Villages Rouge
<b>Cuvée :</b>	Granit Rouge
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépage :</b>	100 % Gamay
<b>Alcool :</b>	12.5 % vol
<b>Contenance :</b>	75 cl

Avec de trop rares vigneron, nous faisons partie des derniers qui perpétuent la tradition des vrais Beaujolais de garde. Nous croyons avant tout que la spécificité du Beaujolais est dans ses terroirs et ses vins de garde. Ainsi, nous élaborons des vins avec cuvaisons longues (jusqu'à 20 jours) et pigeages aux pieds.

Des vignes en coteaux de plus de 30% de pente, des vinifications beaucoup plus longues, des méthodes anciennes : un travail difficile qui n'est plus représenté que par à peine une vingtaine de vigneron dans le vignoble du Beaujolais !

Un vin forgé par un travail manuel de nos vieilles **vignes en coteaux**.

Des raisins produits sur le meilleur sol pour le Gamay : **Le Granit**

Un vin produit dans le **respect** des traditions et de ses origines.

Et, surtout, une volonté de produire un vin non standardisé ! **LE Beaujolais, LE Vrai !**

### MODE DE PRODUCTION

- Vendanges manuelles
- Cuvaison de 10 jours selon la vinification traditionnelle Beaujolaise
- Élevage et repos du vin en bouteille pendant 8 mois
- Bouchon traditionnel en liège
- Potentiel de vieillissement : 4 à 5 ans

### DÉGUSTATION

**ŒIL :** Rouge carmin avec des reflets violines

**NEZ :** Arômes de fruits frais mêlés à des effluves épicés

**BOUCHE :** Attaque ronde avec des tanins soyeux. En milieu de bouche on retrouve des arômes de petits fruits rouges avec au final de légères notes minérales.

### SERVICE

Servir légèrement frais (14°C) avec de la charcuterie, des viandes blanches ou des fromages légers.

### GARDE

Un Beaujolais Villages frais et gourmand qui pourra se conserver encore 3 à 4 ans.

### DISTINCTIONS

#### Millésime 2013 :

- Concours International de Lyon 2014 : Médaille d'Argent
- Concours des Féminales 2014 : Médaille de Bronze

#### Millésime 2014 :

- Concours Général Agricole de Paris 2015 : Médaille d'Argent

#### Millésime 2015 :

- Vinous 2016 : note : 90/100
- Guide Gilbert & Gaillard 2017 : Médaille d'argent, note : 85/100
- Guide Hachette des Vins 2018 : Vin Cité

DOMAINE LE FAGOLET - LIEUDIT : LE FAGOLET

69460 - VAUX EN BEAUJOLAIS

T : 04.74.03.28.37 - CONTACT@LE-FAGOLET.COM - WWW.LE-FAGOLET.COM