



# Domaine Le Fagolet

## CRU BROUILLY- Lieudit Lafont Curé

### ADN DE LA CUVÉE

La **parcelle** Lafont Curé est probablement l'une des plus **pentues** du cru Brouilly. Cette micro parcelle profite d'une belle exposition **Sud-Ouest** pour une meilleure maturation du raisin. Ce Brouilly est **structuré et élégant**. Il allie finesse et fruité révélant ainsi toute l'expression de son **terroir si spécifique**.

### MODE DE PRODUCTION

Vendanges manuelles, égrappage/foulage, **macération pré-fermentaire à froid** pendant 5 jours à 5°C dans des cuves thermo-régulées.

Fermentation alcoolique en cuve inox durant 12 jours entre 27°C et 29°C (pas d'élévation en température).

Pigeage (fréquence : tous les 3 jours), remontage (tous les jours). Pressurage en pressoir pneumatique.

Fermentation malo-lactique en cuve béton.

Élevage en foudre ciment durant 6 mois avant mise en bouteilles.

Mise en vente 7 mois après sa récolte. Bouchon traditionnel en liège. Potentiel de garde : 5-10 ans.

### DÉGUSTATION

**OEIL** : Couleur rubis, profonde

**NEZ** : sous-bois, humus, granit profond

**BOUCHE** : Franche, puissante et spécifique à la parcelle

### SERVICE

Servir légèrement frais (14°C) avec des viandes rouges grillées ou en sauce, ou des fromages de caractère.

### GARDE

Un CRU élaboré dans la plus grande tradition. Il pourra vieillir jusqu'à 10 ans.

### ADN du Domaine Le Fagolet

Sélections parcelles, diminution drastique des intrants, retour aux méthodes ancestrales de vinification, cuvées sans soufre, apparition de 3 nouveaux crus... Il y a du changement dans l'air. Et dans les vins !

Aujourd'hui, le Domaine le Fagolet c'est 16 hectares avec :

- Des Beaujolais Villages (3 couleurs !), du Brouilly, du Morgon (2019) et du Chiroubles (2019)
- Des **cuvées sans soufre**
- Des **sélections parcelles**, des macérations longues, **des élevages soignés**
- Des Beaujolais Villages **de garde** et des Crus **de garde**



DOMAINE  
LE Fagolet

CRU DU BEAUJOLAIS  
BROUILLY 2018 - LAFONT CURÉ  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Des raisins sains provenant du sommet de l'un des versants les plus pentus du cru Brouilly sur les sols granitiques de la parcelle Lafont Curé.

Ce vin structuré et élégant allie finesse, fruité et révèle toute l'expression de son terroir si spécifique.

Garde 10 ans - À servir à 14°C avec des grillades de viandes ou poissons.

BROUILLY  
LIEUDIT Lafont Curé  
2018

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ  
Paul & Valérie GIRARD  
DOMAINE LE FAGOLET  
69460 VAUX EN BEAUJOLAIS - FRANCE



Des vins  
et des personnalités  
authentiques

750 ml 13% vol.

PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES



www.le-fagolet.com - contact@le-fagolet.com

“Vendanges manuelles - Travail Artisanal” CT188811

La parcelle Lafont Curé est probablement l'une des plus pentues du cru Brouilly avec des pentes allant jusqu'à 51%! C'est plus que la moyenne du Mont Blanc!

Ici, ce sont les majestueux ceps qui tiennent les cailloux!

Ils dominent la vallée à perte d'horizon tout en embrassant le ciel et le soleil!

