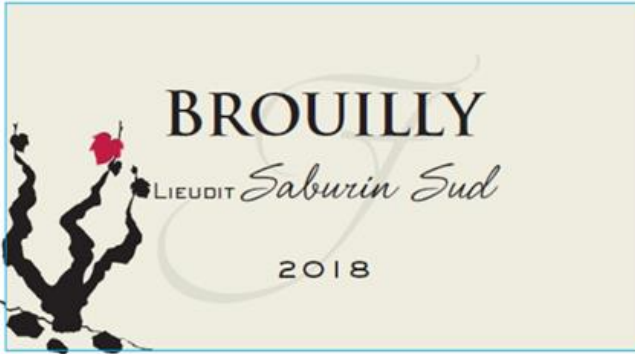


# Domaine Le Fagolet

## CRU BROUILLY- *Lieudit Saburin Sud*



### ADN DE LA CUVÉE

La parcelle **Saburin Sud** est située à mi pente de l'un des coteaux les plus abrupts du cru Brouilly. Les sols sont composés de **granits roses**.

« Saburin » veut dire **savoureux** en vieux français ! La nature a bien commencé les choses et la main de l'homme les a peaufinées avec un **élevage de 13 mois en fût de chêne** qui a complété sa structure avec notamment des notes épicées.

### 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 fût de chêne durant 13 mois, puis mise en bouteilles.

Mise en vente 13 mois après sa récolte. Bouchon traditionnel en liège. Potentiel de garde : 7-10 ans.

### DÉGUSTATION

**OEIL** : Couleur rubis, profonde

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

**BOUCHE** : Franche, puissante, épicée et vanillée

### 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 parcelnaires, 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 parcelnaires**, des macérations longues, **des élevages soignés**
- Des Beaujolais Villages **de garde** et des Crus **de garde**



## Histoire de la parcelle



La parcelle **Saburin Sud** est située à mi pente de l'un des coteaux les plus abrupts du cru Brouilly. Les sols sont composés de magnifiques granits roses et jaunes orangés altérés profonds, autrement dit sur plusieurs couches en profondeur, ce qui permet aux racines du cep de puiser tous les minéraux nécessaires à sa structuration.

Le nom que nos anciens ont donné à cette parcelle est révélateur de la qualité ancestrale de ses vins puisque Saburin veut dire savoureux en vieux français ! La nature a bien commencé les choses et la main de l'homme les a peaufinées avec un élevage de 13 mois en fût de chêne afin de parfaire la structure de cette très belle cuvée tout en lui conférant des compléments épicés.

