

PUR JUS DE GRANIT Sans Soufre : DU RAISIN ET RIEN D'AUTRE...



**SANS SOUFRE DE
A à Z !**

Voir article sur
notre blog :

L'utilisation du soufre en
oenologie

<https://www.le-fagolet.com/blog/l-utilisation-du-soufre-en-oenologie>

**MILLESIME 2019
DIPONIBLE A
PARTIR DU JEUDI
21/11/2019**

Carte d'identité du vin



**Pur Jus de Granit
Sans soufre** est notre

Beaujolais Nouveau élaboré sans
aucun ajout de sulfite de la vendange à la mise
en bouteille.

Sans soufre afin de préserver tout son
bouquet aromatique frais et croquant !

Une nouveauté à 100% provenant du berceau des
Beaujolais Nouveaux : Vaux en Beaujolais, notre
commune !

**C'est ici qu'il est né et qu'il est le
meilleur !**

- Pur Jus de Granit 2018 Sans soufre a obtenu une médaille d'Or au Trophée Lyon Beaujolais Nouveau le 11.11.2018 et est cité parmi les 21 meilleurs Beaujolais Nouveau par la Revue des Vins de France le 15.11.2018
- Pur Jus de Granit 2017 Sans soufre a obtenu 1 étoile AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2019



DEGUSTATION

Robe : Rubis avec des reflets violines.

Nez : Arômes de petits fruits rouges, notes de violette.

Bouche : équilibré, rond. Arômes de cassis. Très gourmand.

L'HISTOIRE DU VIN

L'idée de **Pur Jus de Granit Sans Soufre** a germé à la fin de l'été 2017 en voyant nos belles grappes entièrement saines mûrir tranquillement au soleil. C'était clair : on arrête les mesures antiseptiques inutiles lors de la vinification !

ÉLABORATION

- Un vin pur, respectueux de l'expression de son terroir.
- Sélection parcellaire de nos vignes en coteaux aux types de sols différents et caractéristiques : combinaison naturelle de quatre roches.
- Le Gamay donne sur ces sols granitiques des vins fruités, colorés et puissants à l'inverse des sols calcaires où les vins sont 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.
- Le savoir-faire du vigneron et la vinification de 6 à 8 jours permet d'exprimer toute l'intensité de son bouquet aromatique frais et croquant. **Aucune dose de soufre** n'est ajoutée pendant la vinification.

LE DOMAINE LE FAGOLET en quelques mots...

Nous sommes une exploitation viticole familiale de 16 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