



Histoire

Une parcelle plein sud située à mi-pente de l'un des coteaux les plus abrupts du CRU BROUILLY. Des raisins sains récoltés à pleine maturité sur un terroir granitique au Lieudit « Saburin » qui veut dire « **Savoureux** » en vieux français !

A la vigne

Sélection parcellaire
Culture raisonnée
Vendanges manuelles.

Au Chai

Egrappage. Macération pré-fermentaire à froid en cuve à 10°C, puis ré-élévation naturelle de la température. Pigeage. Fermentation en cuve durant 20 jours. Élevage en fût de chêne durant 13 mois.



Œil : Couleur violine, soutenue, reflets grenat.



Nez : Délicat, distingué, subtils arômes de truffe noire, arômes de fruits cuits, arômes de pruneau, arômes de vanille, arômes de chêne, arômes de caillou.



Bouche : Subtile, robuste, onctueuse, notes de vanille, notes de chêne, tanins élégants, tanins subtils, tanins gras, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



Accords mets : Thon grillé, Cailles rôties, Pigeonneaux, Fromages affinés, Fromages peu affinés.

Garde : 10 ans

Service : 14°C

Le Domaine

Depuis 1850, la famille GIRARD cultive ses vignes avec passion et amour du terroir. Paul, l'artisan vigneron travaille des sélections parcellaires, limite les intrants au vignoble. Des cuvées sans soufre font désormais partie de la gamme. Le Domaine propose des Beaujolais Villages Rouge, Rosé et Blanc, des Crus et du Crémant de Bourgogne.



Domaine Le Fagolet

Paul et Valérie GIRARD - Vignerons Indépendants

2932 Route d'Arbussonnas - 69460 Vaux-en-Beaujolais

Tél. 06.71.95.83.12 – Mail. contact@le-fagolet.com – Site www.le-fagolet.com