



## Histoire

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.

## 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 et progressive de la température. Pigeage. Fermentation en cuve durant 20 jours.



**Œil** : Couleur violine, dense, reflets rubis.



**Nez** : Fumé, herbacé, arômes de foin, arômes d'herbe coupée, arômes de terre, arômes de cassis, arômes de poivre noir, arômes de caillou.



**Bouche** : Complexe, puissante, charnue, tanins élégants, tanins frais, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



**Accords mets** : Filet mignon de porc, Gibiers, Chapon à la broche, Volailles, Fromages affinés.

**Garde** : 10 ans

**Service** : De 14°C à 15°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'Arbuissonnas - 69460 Vaux-en-Beaujolais

Tél. 06.71.95.83.12 – Mail. [contact@le-fagolet.com](mailto:contact@le-fagolet.com) – Site [www.le-fagolet.com](http://www.le-fagolet.com)