



Histoire

Des raisins sains récoltés à pleine maturité sur un terroir granitique au lieu-dit « La Gravelle » qui veut dire « sol caillouteux » en vieux français. Souvent on dit que c'est à Chiroubles que s'exprime la quintessence du Gamay où fruits et convivialité se marient à merveille.

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 rubis, profonde.

👃 **Nez** : Aromatique, arômes d'épices.

👄 **Bouche** : Gourmande, légère, notes de violette, notes de fruits noirs, notes de fruits rouges, tanins fins, tanins soyeux, souple.

🍴 **Accords mets** : Viandes blanches en sauce, Viandes blanches grillées, Fromages de caractère, Poissons grillés

Garde : 8 ans

Service : 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 – Site www.le-fagolet.com