

Beaujonomie
BY BEAUJOLAIS



Histoire

Des coteaux de plus de 30% de pente, vendanges manuelles, cuvaisons longues, retour au pigeage... Un vin de caractère façonné par des gestes ancestraux. Une identité bien affirmée parmi les Beaujolais Villages! Elevage maîtrisé fût de chêne.

A la vigne

Sélection parcellaire
Culture raisonnée
Vendanges manuelles.

Au Chai

Fermentation en cuve durant 20 jours, pas d'élévation en température. Pigeage tous les 2 jours. Elevage 10 mois en fût de chêne.



Œil : Couleur rubis, profonde, reflets tuilés.



Nez : Boisé, fumé, subtils arômes de cerise griotte, généreux arômes de fruits cuits, intenses arômes de bois.



Bouche : Franche, puissante, étoffée, légères notes d'amande, intenses notes de fruits compotés, généreuses notes de cacao, tanins soyeux, longs, bonne intensité, longue persistance.



Accords mets : Andouillette grillée

Garde : 8 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