



Histoire

"?" : ce concentré pétillant de framboise faiblement alcoolisé est un produit original et rare qui accompagne les moments festifs. Nous vous laissons découvrir ce qui se cache derrière ce point d'interrogation ?

A la vigne

Culture raisonnée
Vendanges manuelles.

Au Chai

Méthode traditionnelle.

👁️ **Œil** : Couleur framboise, nombreuses bulles très fines, reflets framboise.

👃 **Nez** : Aromatique, frais, arômes de violette, intenses arômes de cerise.

👄 **Bouche** : Aromatique, perlante, subtiles notes de cerise, intenses notes de framboise, corps léger.

🍽️ **Accords mets** : À vocation apéritive, Desserts au chocolat

Garde : De 1 à 2 ans **Service** : De 4°C à 6°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