



## Histoire

Cette cuvée est le fruit d'un coteau d'exception de 40% de pente, d'une exposition optimale, de vignes à l'apogée de leur âge et d'un élevage maîtrisé en fût de chêne, ce qui lui apporte rondeur et équilibre.

## A la vigne

Culture raisonnée et vendanges manuelles. Récolte plus tardive (15 jours) pour une meilleure concentration d'arômes et des tanins plus élevés.

## Au Chai

Cuvaison grappe entière, 10 jours en cuve, élévation en température maîtrisée selon la vinification MPC (Macération Pré-fermentaire à Chaud). Elevage de 9 mois en fût de chêne.



**Œil** : Rouge grenat avec de beaux reflets cerises.



**Nez** : Arômes de fruits rouges kirschée.



**Bouche** : Bel équilibre entre les tanins et les arômes de fruits noirs. En milieu de bouche on retrouve des arômes de cassis avec une finale légèrement poivrée.



**Accords mets** : Viandes rouges grillées ou des fromages à pâte dure.

**Garde** : 6 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](mailto:contact@le-fagolet.com) – Site [www.le-fagolet.com](http://www.le-fagolet.com)