



Histoire

Ce vin de vigneron n'est vendu qu'au Domaine.
Un vin rosé de caractère issu de coteaux granitiques
qui lui confèrent toute son originalité.

A la vigne

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.

Au Chai

Méthode « rosé de presse » : pressurage direct des
baies et cuvaison de 8 jours au froid en cuve inox.

👁️ **Œil** : Couleur rosée, brillante, reflets or.

👃 **Nez** : Aromatique, intense, arômes de fleurs blanches,
arômes d'agrumes, arômes de citron, arômes
d'orange.

👄 **Bouche** : Complexe, délicate, notes de fleurs blanches,
notes d'agrumes, notes de fruits à noyau, rond,
corps structuré, discrète intensité, bonne
persistance.

🍴 **Accords mets** : Charcuteries, Entrées froides, Quiche
lorraine, Tarte aux légumes

Garde : De 1 à 2 ans **Service** : De 8°C à 10°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