

2015

2016



Domaine Le Fagolet

Sélection Vingt Jours

Beaujolais Villages Rouge



ADN DE LA CUVÉE

Des coteaux de plus de 30%, un sol granitique parfaitement adapté au **Gamay**, des vendanges manuelles, des cuvaisons longues, le **pigeage** ...
Un vin de caractère façonné par des gestes ancestraux ! Une **identité propre**, seul contre

MODE DE PRODUCTION

- Vendanges manuelles
- Macération longue de 20 jours selon la méthode ancienne du pigeage aux pieds.
- Élevage en cuve de 10 mois
- Mise en vente 18 mois après sa récolte
- Bouchon traditionnel en liège.
- Potentiel de garde : 8 ans

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, profonde avec des reflets rubis.

NEZ : Aromatique, étoffé, généreux arômes de cerise kirschée, d'épices et de sous-bois.

BOUCHE : De la tenue, du caractère, aromatique, riche, veloutée. Notes de fruits rouges murs.

DISTINCTIONS

Millésime 2015 :

- Vinous 2016 : note 90/100
- Guide Gilbert & Gaillard 2017 : Médaille d'Or, note 87/100
- Guide Hachette des Vins 2018 : Vin Cité

Millésime 2016 :

- Concours International du Gamay 2018 : Médaille d'Argent
- Concours des Bourgondia : Médaille d'argent

SERVICE

Servir légèrement frais (14°C) avec une pièce de bœuf, un pâté en croûte ou avec des fromages de caractère.

GARDE

Déjà très agréable, il va atteindre son apogée d'ici quelques mois. Et il s'y maintiendra encore 5 à 6 ans.

ADN du Domaine Le Fagolet

Avec de trop rares vigneron, nous faisons partie des derniers qui perpétuent la tradition des vrais Beaujolais de garde. Nous croyons avant tout que la spécificité du Beaujolais est dans ses terroirs et ses vins de garde. Ainsi, nous élaborons des vins avec cuvaisons longues (jusqu'à 20 jours) et pigeages aux pieds.

Des vignes en coteaux de plus de 30% de pente, des vinifications beaucoup plus longues, des méthodes anciennes : un travail difficile qui n'est plus représenté que par à peine une vingtaine de vigneron dans le vignoble du Beaujolais !